



Autre

Pain à la banane

Pour 1 personne

Ingrédients

3 bananes (mûres)
3 œufs
150 grammes de poudre d'amande
2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à café de levure en poudre
50 grammes de chocolat noir (haché)
100 grammes de mix de noix (hachées)
30 grammes de poudre de coco
pincer sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Avec un mixer faites une purée lisse avec les bananes et le miel.

Ajoutez les œufs un par un et battez la pâte avec un fouet.

Incorporez à la pâte l'amande en poudre, 2/3 des noix, le chocolat, la levure, le coco en poudre et le sel.

Graissez une forme à cake et versez le mélange dans la forme. Saupoudrez avec le restant des noix. Enfourez le pain à la banane environ 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit brun doré.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur
Forme à cake

