

BANANA BREAD

MATÉRIEL

3 saladiers



Une cuillère en bois



Une fourchette



Un moule



Une passoire



Un four



INGRÉDIENTS

300g de farine



1 cuillère à soupe de
cannelle en poudre



140g de sucre brun



50g de beurre



1 sachet de levure



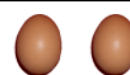
125 ml de lait



3 bananes bien mûres



2 oeufs



Dans le premier
saladier, verser la
farine, la cannelle,
la levure, le sucre.
Remuez.



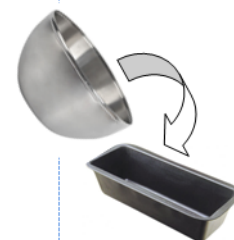
Dans l'autre
saladier, verser le
lait, les œufs, le
beurre fondu, les
bananes écrasées.
Remuez .



Mélangez avec les
ingrédients du
premier saladier.



Versez la pâte dans
le moule.



Faites cuire 45 à 50
minutes (vérifiez avec la
lame d'un couteau).
A la sortie du four,
laissez le banana bread
reposer pendant 5mn
avant de le démouler.

