












BANANA BREAD

Ingrédients :

- 2 œufs 
- 3  CUILLÈRES À SOUPE DE SIROP D'AGAVE (60 g) 
- 10  CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE SEMI-COMPLÈTE (220 g) 
- 1  CUILLÈRE À CAFÉ D'HUILE POUR LE FOND DU MOULE
- 1 SACHET DE LEVURE 
- 3  CUILLÈRES À SOUPE (100 G) DE COMPOTE DE POMMES 
- 3 BANANES BIEN MÛRES 
- OPTION : DES PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR 

Préparation :

- 1) MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS, SAUF UNE BANANE.
- 2) METTRE LA PRÉPARATION DANS UN MOULE BEURRÉ.
- 3) DÉCOUPER EN DEUX, DANS LE SENS DE LA LONGUEUR, LA BANANA RESTANTE ET LA DÉPOSER SUR LE DESSUS DE LA PÂTE.
- 4) FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 30 À 40 MIN À 180 °.
- 5) ATTENDRE 10 MIN POUR LE DÉMOULER DÉLICATEMENT.

Bon appétit