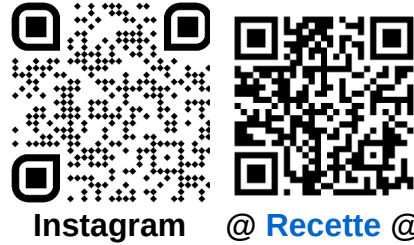


Banana Bread



25

Ingrédients :

3	Bananes
2	Œufs (ou 100gr de compote)
80gr	Sucre Blond
1	sachet de sucre vanillé
1cc	cannelle en poudre
50gr	Huile végétale
100ml	Lait de coco ou d'amande
150gr	Farine
1/2	sachet de levure
1cc	bicarbonate alimentaire
1	pincée de sel
50gr	Amande ou noisette en poudre

Mixer les bananes bien mûres

Battre les œufs avec le sucre vanillé et la cannelle

Ajouter l'huile , la purée de banane et le lait coco

Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et la poudre d'amande

Verser dans un moule huilé, saupoudrer de cassonade et cuire à 180° pendant 40 à 45 minutes