

BANANA BREAD

INGRÉDIENTS :

- 3 petites bananes bien mures
- 50g de sucre
- 60ml de lait d'amande
- 2cs d'huile de coco
- lcs de vinaigre de cidre
- lcc de bicarbonate de soude alimentaire
- 120g de farine de riz complet
- 30g de farine de sarrasin
- 30g de fécule de maïs

Facultatif (mais très conseillé) :

- 2 poignées de noisette/noix de pécan
- 2cs de noix de coco râpée
- lcc de cannelle
- 1 gousse de vanille
- une dizaine de carrés de chocolat
- quelques pépites de chocolat

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Ecraser les bananes à l'aide d'une fourchette (sans la peau), ajouter le sucre, le lait végétal, l'huile de coco préalablement fondue, le vinaigre de cidre et le bicarbonate. Mélanger à la fourchette
3. Ajouter les farines et la fécule, mélanger à la fourchette
4. Ajoutez les ingrédients facultatifs (sauf le chocolat)
5. Chemiser un moule à cake et y verser la préparation, ajouter les carrés de chocolats au centre du gâteau sur toute la longueur en les intégrant bien à la pâte
6. Enfourner 45 minutes environ, laisser refroidir avant de servir

