

Banana bread healthy à la compote



Ingrédients : (pour 8 personnes)

- 3 bananes (bien mûres de préférence)
- 100 g de compote (de pomme)
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 50 g de sucre (brun ou blanc)
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao amer ou 100 g de chocolat (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5) chaleur tournante.
2. Epluchez et écrasez les bananes (comme de la purée).
3. Ajoutez la compote et mélangez.
4. Ajoutez les œufs et le sucre.
5. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique.
6. Ajoutez ensuite si vous le désirez du cacao, des noix, des pépites de chocolat etc..
7. Versez votre préparation dans un moule (beurré) et mettez la préparation dans le four pendant 50 minutes. Au bout de 20 minutes de cuisson, tracez une ligne avec un couteau sur le milieu du gâteau. C'est prêt !