

BANANA BREAD AUX CACAHUÈTES ET AUX NOIX



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 4 Banane
- 1 Oeuf
- 70g Beurre de cacahuète
- 130g Farine
- 40g Lait entier
- 40g Sirop d'agave
- 1 sachet Levure chimique
- 1cc Vanille en poudre
- 60g Noix de pécan
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Préchauffer le four à 175 °C
- Couper 3 bananes en morceaux et les mettre dans le bol. Mixer 10 sec/vitesse 4.
- Ajouter 1 œuf, 70g de beurre de cacahuète, 130g farine, 40g de lait, 40g de sirop d'agave, 1 sachet de levure chimique, 1 cc de vanille en poudre, 60g noix de pécan et le sel, puis mélanger 15 sec/vitesse 5.
- Verser la pâte dans un moule à cake en silicone (25 cm de long) ou chemisé de papier cuisson.
- Couper dans le sens de la longueur la dernière banane. La disposer sur le dessus du gâteau en l'enfonçant légèrement, face coupée vers le haut.
- Enfourner pour 35 min. Le cake est cuit quand la lame d'un couteau enfoncée au centre ressort sèche.