

Banana bread marbré au beurre de cacahuètes



QUANTITÉ

6/8 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

40 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 3 bananes bien mûres
- 150g de beurre de cacahuètes non sucré
- 30g de cassonade
- 1 oeuf
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60mL de lait d'avoine
- Une pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de cacao



Préchauffez le four à 175°C.

Écrasez les bananes dans un saladier à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez le beurre de cacahuète et la cassonade.

Mélangez bien avec une cuillère en bois.

Battez l'oeuf et ajoutez-le au mélange.

Ajoutez ensuite la farine et la levure et mélangez bien afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Ajoutez le lait et le sel et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Séparez votre pâte dans 2 bols de manière égale.

Dans l'un des bols, ajoutez le cacao et mélangez.

Dans un moule à cake, versez la moitié de la pâte au cacao puis la moitié de la pâte nature.

Versez à nouveau par dessus le reste de la pâte au cacao puis le reste de la pâte nature.

Faites cuire au four à 175°C pendant 40 minutes (vérifiez la cuisson au fur et à mesure car la durée dépend des fours).

Laissez refroidir et démoulez !