Banana Bread

Dessert | 1 portion | Prép. 30 min. | Cuiss. 50 min. | Total 80 min.

Banana Bread gourmand pour le petit déjeuner ou pour le goûter



Ingrédients

- **4** banane
- **120g** fromage blanc
- **90g** Cassonnade
- **100g** beurre tendre
- **1 càc** Extrait de vanille
- **2** Oeufs
- **170g** farine
- **1 càc** bicarbonate
- **1 pincée** sel
- **100g** chocolat noir pâtissier
- **1 càc** cannelle

Préparation

1.
   - Écraser 3 bananes avec le fromage blanc et garder 1 banane de côté pour la déco.
   - Dans un saladier, râper le beurre pour le ramollir, ajouter le sucre, l’extrait de vanille et les œufs. Battre le mélange au batteur pour que ça blanchisse légèrement.
   - Ajouter le mélange banane et yaourt, ainsi qu’un peu de cannelle et bien mélanger.
   - Ajouter la farine, une pincée de sel et le bicarbonate, bien mélanger à nouveau.
   - Couper grossièrement le chocolat pâtissier en pépites et les incorporer à la préparation en mélangeant à la maryse.
   - Verser la préparation dans un moule à cake beurré, couper la dernière banane en deux dans le sens de la longueur et la déposer dessus en déco.
   - Enfourner à 180°C entre 50 minutes et 1 heure, vérifier en planant un couteau.

Tags

goûter | facile | rapide | chocolat