



Banana bread au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Goûter | Petit déjeuner | Noël

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

4 oeufs
100 g de sucre
100 g de cassonade
6 bananes bien mûres
260 g de beurre
410 g de farine
3 cuillères à soupe de levure chimique
2 pincées de sel
200 g de pépites de chocolat
50 g de chips de banane
Nutella®

Spécial Noël

Préchauffez le four à 180 °C.
Blanchissez les oeufs et les sucres.
Écrasez les bananes en purée avec une fourchette.
Incorporez les morceaux de banane à la préparation.
Faites fondre le beurre au micro-ondes et versez-le sur votre préparation.
Ajoutez la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat.
Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
Beurrez et farinez un moule à cake. Versez-y la préparation.

Enfournez pendant 45 minutes.

Dressage

Ajoutez le Nutella® sur le dessus du cake et décorez de chips de banane pour donner du relief.
