

Triangles Banana Bread

Pour 12 triangles (ou 1 cake)

Préparation : 15 min – Cuisson : 18 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de cassonade
- 2 bananes bien mûres
- 50 g de beurre demi-sel
- 80g de beurre
- 210 g de farine
- 3/4 d'un sachet de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat
- Pâte à tartiner pour le glaçage (facultatif)



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une casserole, une grille ronde, une plaque aluminium perforée et une plaque siliconée de 12 triangles.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les empreintes sur la plaque perforée.
- Fouetter les sucres et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Couper les bananes en rondelles et les ajouter à la préparation. Bien fouetter ce qui va écraser grossièrement les bananes.
- Faire fondre les beurres et ajouter à la préparation.
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.
- Terminer en incorporant les pépites de chocolat. Bien lisser le tout.
- Verser la préparation dans les triangles en silicone et enfourner 18 min.
- Laisser refroidir sur une grille et napper de pâte à tartiner par ex.

Bon appétit !