



# BANANA BREAD

## Ingrédients

*Pour 1 gâteau*

3 bananes  
2 oeufs ou 100g de compote  
150g de farine  
50g de poudre d'amande  
80g de cassonade ou 50g de miel  
50g d'huile végétale  
100ml de lait d'amande ou de coco  
1/2 sachet de levure  
1 càc de bicarbonate de soude  
1 pincée de fleur de sel  
1 sachet de sucre vanillé  
1 càc de cannelle

## Étapes

- 1.** Écraser et mélanger 2 bananes (garder la 3ème).
- 2.** Mélanger les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la cannelle. Ajouter ensuite l'huile végétale, la purée de bananes et le lait.
- 3.** Ajouter les ingrédients secs : farine, levure chimique, bicarbonate de soude, sel et poudre d'amande.
- 4.** Versez dans un moule huilé, puis posez dessus 2 demi bananes coupées dans le sens de la longueur, saupoudrez de cassonade pour un effet croustillant et enfournez à 180°C pendant 40-45 minutes.