

Banana Bread

avec 1 seule banane



Ingrédients

- 1 banane bien mûre
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'eau
- 30 ml d'huile ou de beurre fondu
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Cannelle ou muscade (optionnel)



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C et beurrez un petit moule ou 4 moules à muffins.
- Écrasez la banane, ajoutez l'huile, le sucre et l'œuf.
- Incorporez la levure, le sel, la farine et les épices.
- Versez la pâte dans le(s) moule(s) et enfournez : 25-30 min pour un cake, 20-25 min pour des muffins.
- Laissez refroidir 10 min avant de démouler.



À déguster tiède ou froid, parfait pour une pause gourmande ! ♥