

♡ *Ingrédients pour 1 banana bread*

- 2 œufs bio
- 95 grammes de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 bananes bien mûres écrasées
- 1 pomme coupée en petits morceaux
- 125 grammes de beurre mou bio
- 210 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

♡ *La réalisation*

Préchauffer le four à 180°.

Faire blanchir les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.

Rajouter les 2 bananes et la pomme. Mélanger.

Rajouter ensuite le beurre mou. Mélanger.

Pour terminer, rajouter la farine, la levure et le sel. Bien mélanger.

Mettre dans un plat à cake beurré et fariné.

Faire cuire 45 minutes.

♡ *La décoration*

N'hésitez pas à rajouter un glaçage au chocolat. Pour cela, faire fondre 100 grammes de chocolat pâtissier au Bain Marie. Rajouter 100 grammes de sucre glace. Verser sur le dessus du cake. Faire refroidir.

Déguster!