

Banana bread à la peau de banane et aux pépites de chocolat

Préparation 20 minutes cuisson 55 minutes conservation 4 jours

Ingrédient pour 6 personnes

- 100 g de peaux de bananes cuites et mixées
- 3 œufs
- 120 g de sucre de cannes
- 100 g de beurre de cacahuète
- 200 g de farine
- 2.c à .c de poudre à lever
- 30 ml d'huile de tournesol
- 50 ml de lait d'amande
- 100 g de pépites de chocolats
- 200 g de bananes coupés en petits bouts
- Une banane pour la décoration
- 2.c à s de sucre vanillée

préchauffer le four à 180°C.fouetter les oeufs avec le sucre puis ajouter la purée de peaux de bananes le beurre cacahuète la farine mélangée avec la poudre à lever. mettez l'huile et le lait d'amande puis les pépites de chocolats et la banane coupées en morceaux . verser le tout dans un moule à cake beurrée. coupez la banane en deux dans le sens de la longueur et posez la sur la pâte . saupoudrez de sucre vanillé. faite cuire pendant 45 minutes.

