

BANANE · CHOCOLAT · GOÛTER · GOURMAND

Banana bread chocolat, cacahuètes



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un goûter anti-gaspi et super gourmand !

PREP
10 min

COOK
45 min

SERVES
8

LEVEL
Easy

Notes

Le banana bread peut se conserver quelques jours au frigo.

Ingredients

11 ITEMS

BANANA BREAD

 Bananes bio trop mûres	2	 Oeufs bio	2
 Compotes de pommes bio	1 pot	 Farine de blé bio	3 pots
 Poudre à lever bio	1 sachet	 Chocolat noir en tablette	100 g
 Lait végétal bio	3 c. à soupe	 Yaourt grec	2 c. à soupe

TOPPINGS

 Chocolat noir en tablette	100 g	 Beurre de cacahuètes crunchy	2 c. à café
 Cacahuètes entières non salées	1 poignée		

Method

3 STEPS

- 1 Écrasez les bananes dans saladier. Y ajouter les oeufs, la compote, le lait, le yaourt grec et la farine. Mélangez bien.
- 2 Coupez la tablette de chocolat en deux et en gros chunks. Ajoutez à la préparation en même temps que la poudre à lever. Mélangez à nouveau.

- 3 Versez la préparation dans un moule allant au four. Sur le dessus, répartir l'autre moitié de la tablette de chocolat coupée en chunks, le beurre de cacahuètes et les cacahuètes entières, avant d'enfourner 45 minutes à 180°C.

Serving

À la sortie du four, attendez que le banana bread ait refroidi avant de le découper et dégustez !