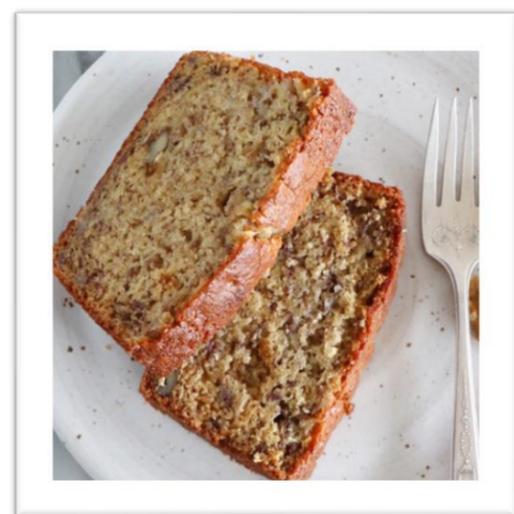


Banana Bread



Ingrédients :



1 OEUF



3 BANANES



180 gr FARINE



60 gr BEURRE



SEL



120 ml LAIT



180 gr SUCRE



1 SACHET DE LEVURE



CANNELLE



JUS DE CITRON

Ustensiles :



CUILLERES



FOURCHETTE



VERRE DOSEUR



PRESSE AGRUME



SALADIER



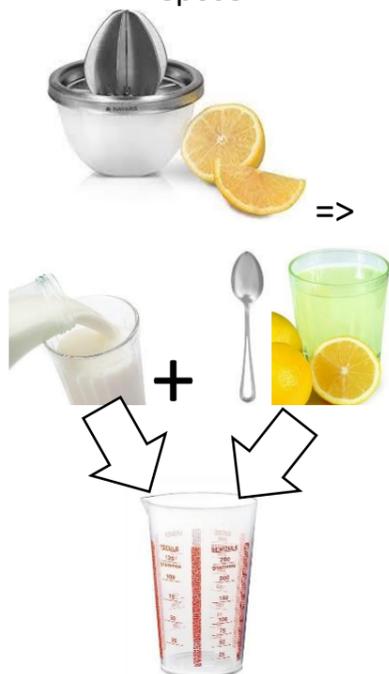
MOULE



FOUR

Préparation :

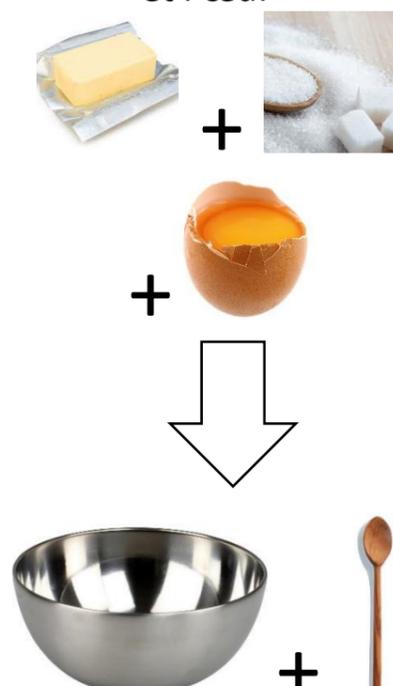
1. Mélanger le lait et 1 cuil. à soupe de jus de citron. Laisser reposer



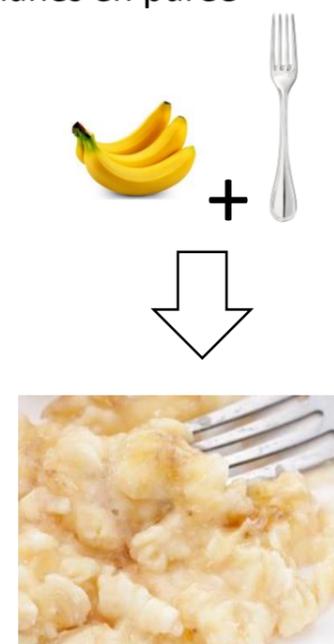
2. Mélanger la farine, la levure, la cannelle et le sel



3. Ajouter le beurre, le sucre et l'œuf



4. Couper et écraser les bananes en purée



5. Ajouter les bananes puis le mélange de lait



6. Verser dans le moule beurré



7. Faire cuire 50-55 min à 180°.



8. Dégustez tiède ou froid !

