



# Bananas BREAD

*Un goûter à la campagne...*

*Pour 1 cake*

- 110 g de beurre pommade
- 130 g de sucre roux
- 2 œufs
- 3 bananes bien mûres
- les 3/4 d'un yaourt nature brassé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 260 g de farine

- Fouettez ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- Incorporez les œufs un à un.
- Pelez puis écrasez les bananes à la fourchette. Dans un blender, mixez les bananes, le yaourt et le mélange œufs beurre et sucre, jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.
- Ajoutez progressivement la farine et la levure tamisées, la pincée de sel.
- Verser dans un moule à cake beurrée et enfournez dans un four préchauffé à 180° environ 45 minutes.
- Vous pouvez servir ce cake juste tiède.



*Ce cake se conservera, bien emballé,  
plusieurs jours.*