



Mini banana bread aux pépites de chocolat

Prépare facilement de moelleux mini banana breads aux pépites de chocolat. Parfaits pour utiliser des bananes mûres – idéals pour le goûter, avec le café ou comme petite douceur à tout moment.



8 pièces



15 minutes



25-30 minutes



facile



2-3 jours

- INGRÉDIENTS :**
- 3 bananes mûres
 - 1 œuf
 - 80 g de sucre brun
 - 30 g de sucre blanc
 - 60 g de beurre fondu
 - 40 g d'huile neutre
 - 100–120 g de pépites de chocolat noir
 - 180 g de farine
 - 6 g de poudre à lever
 - 1 cc de vanille
 - 2 g de sel
 - ½ cc de cannelle
 - 1 pincée de muscade (facultatif)
 - jus de ½ citron



PRÉPARATION::

Préchauffe le four à 180 °C chaleur haut/bas et prépare tes petits moules.

Écrase les bananes mûres dans un bol à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une texture lisse. Plus les bananes sont mûres, plus ton banana bread sera sucré et aromatique.



Ajoute le sucre, le sucre vanillé et les œufs, puis mélange bien le tout. Incorpore ensuite l'huile et mélange brièvement.

Dans un autre bol, mélange la farine, la poudre à lever et le sel. Ajoute ensuite ces ingrédients secs à la masse de bananes et mélange juste assez pour obtenir une pâte homogène.

Pour finir, incorpore les pépites de chocolat. Tu peux être généreux



Remplis les moules préparés avec la pâte et fais cuire les mini banana breads pendant env. 25 à 30 minutes.

Ils sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés et que la pointe d'un couteau en ressort propre.

