



INGRÉDIENTS (29x10x7cm)

- 2 Bananes mûres, en purée
- 75 g Beurre, mou
- 75 g Sucre
- 75 g Sucre brun
- 1 pincée Sel
- 1 Oeuf
- 1 cas Lait
- 160 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 cac Levure chimique
- 1 cac Bicarbonate de soude
- 30 g Pépites de chocolat
- Cannelle



PRÉPARATION

1. Réduire les bananes en purée à l'aide d'un mixeur ou les écraser à la fourchette.
2. Battre le beurre, les sucres et le sel jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter l'œuf et le lait et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Incorporer les bananes réduites en purée.
4. Pour finir, ajouter la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK préalablement mélangée avec les pépites de chocolat, la cannelle, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
5. Verser dans le moule à cake (29x10x7cm) et cuire au four préchauffé à 170 °C (chaleur haut/bas) pendant 60 minutes.

