

# Banana bread (Australie)



## Ustensiles :



moule à cake



saladier



planche à découper



fouet



Couteau



bol



Balance de cuisine



mixeur plongeur

## Ingrédients :



3 bananes



3 œufs



240g de farine



50g de cassonade



200g de sucre



100g

de beurre



Sachet de levure chimique



50g huile tournesol

## Déroulement :

- Casser les œufs.
- Ajouter le sucre et la cassonade
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange
- Ajouter l'huile
- Eplucher les bananes, les couper en rondelles et les ajouter au mélange.
- Mixer le tout avec le mixeur (à faire par l'adulte)
- Ajouter la farine et la levure et mélanger.
- Huiler et fariner le moule à cake
- Verser le mélange dans le moule
- Mettre au four pendant 45 min thermostat 160°C.