

Cake à la banane (banana bread)

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

285 grammes de farine pour pâtisserie
1 cuillère à café de bicarbonate
1 pincée de sel
110 grammes de beurre (+ extra om de vorm in te vetten)
225 grammes de sucre fin
2 œufs
4 bananes (très mûres)
8 centilitres de lait battu
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Méthode de préparation

1. **Dans un grand saladier, passez la farine, le bicarbonate et le sel au tamis.**
2. **Dans un autre saladier, mélangez le sucre avec le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.**
3. **Incorporez les œufs, les quatre bananes écrasées, le lait battu et l'extrait de vanille. Ajoutez-y la farine, et remuez délicatement.**
4. **Beurrez un moule rectangulaire de 20 x 12,5 cm. Saupoudrez-y un peu de farine. Versez-y ensuite la pâte.**
5. **Faites cuire 60 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
6. **Retirez du four, et patientez quelques minutes avant de démouler. Laissez ensuite refroidir le cake sur une grille.**