

Banabread au chocolat

- 4 bananes bien mures
- 100 g chocolat
- 150 g de Farine
- 120 g de Sucre
- 3 œufs
- 120 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure et de sucre vanillé

Écraser 4 banes bien mures dans un saladier. Ajouter sucre, farine, œufs, beurre, levure et mélanger.

Couper 100g de chocolat en gosses pépites

Dans un moule a cake, mettre les 2/3 de la pate puis les pépites de chocolat, puis le 1/3 restant.

Pour l'esthétique, rajouter soit des rondelles de bananes, soit une banane coupée en deux, sur le dessus.

Faire cuire au four à 180 °C pendant 40 à 45 minutes.