

Banana bread au nutella (Desserts)



Préparation

Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Éplucher les bananes et les mixer pour créer une purée homogène. Verser la purée dans le mixeur avec le beurre ramolli, mixer puis ajouter les deux types de sucre, en continuant à mixer le tout pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter les oeufs et les amalgamer à la préparation. Ajouter le mélange de farine préparé précédemment et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange soit épais et assez ferme. Réserver la moitié du mélange et ajouter le Nutella au reste, en continuant à mélanger. Préchauffer le four à 200°C, recouvrir un moule à cake avec du papier sulfurisé et y verser la première moitié du mélange. Ajouter ensuite le mélange au Nutella et remuer doucement avec une fourchette pour rendre le gâteau un peu marbré. Faire cuire au four pendant une heure ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme et brun foncé. Piquer un cure-dents au centre du gâteau pour vérifier qu'il est sec et bien cuit.

Conseils

Si vous souhaitez que votre banana bread au Nutella soit encore plus délicieux, vous pouvez ajouter des noix ou des noisettes pour lui donner un peu plus de texture.

Anecdotes

Le banana bread est une sorte de cake originaire des pays anglo-saxons, en particulier des États-Unis et d'Australie.

Information

Préparation 15 minutes

Temps total 60 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 00 italienne (2 tasses de farine)

Levure chimique (Une cuillère à café de levure)

Bicarbonate de soude (Une cuillère à café de bicarbonate de soude)

Sel (Une pincée de sel)

Banane (4-5 bananes)

Beurre (6 cuillères à soupe de beurre à température ambiante)

Sucre (Une demi-tasse de sucre)

Sucre roux (Une demi-tasse de sucre de canne)

Oeufs 2 unités

Nutella (Une demi-tasse de Nutella)