

# Banana Bread

## Petit déjeuner

Un cake riche en potassium idéal pour les collations sportives.

Nombre de personnes : **8**

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **45 min**



## Ingrédients

- 3 bananes bien mûres
- 100 g de compote de pomme sans sucre ajouté
- 2 œufs
- 200 g de farine intégrale
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre intégral ou de sucre de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile

## Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C (Th 6).
2. Dans un saladier, écrasez les bananes à la fourchette jusqu'à obtenir une purée.
3. Ajoutez la compote de pomme, les œufs et le sucre intégral ou de coco. Mélangez l'ensemble.
4. Ajoutez la farine intégrale et le sachet de levure chimique.
5. Versez votre préparation dans un moule à cake préalablement huilé et enfournez pour 45 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le cœur du cake avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche quand le gâteau est cuit.