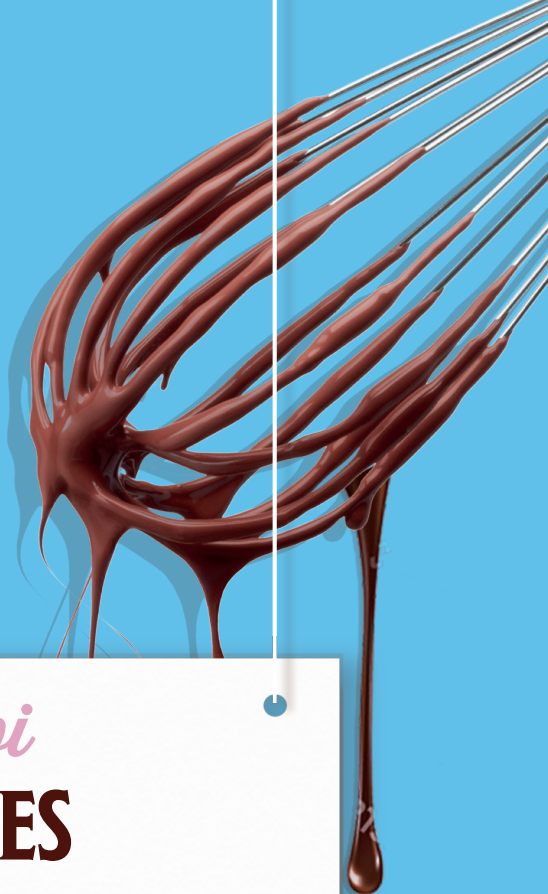


LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

CHOCOLARIUM⁺

DE MUNZ & MINOR



I'dée de recette de Globi

PAIN AUX BANANES

Préparation: env. 30 min
Cuisson: env. 45-60 min

Un moule à cake de 30 cm
donne 15 parts de 80 g

220 g de beurre à température ambiante
250 g de sucre
1,5 c. c. de sel
3 œufs à température ambiante
350 g de bananes mûres, grossièrement écrasées à la fourchette
300 g de farine mi-blanche
2 c. c. de bicarbonate de soude
100 g de cerneaux de noix
100 g de chocolat en morceaux Munz bio 72% Cocoa
2 dl de lait entier
Sucre glace

1. Graisser et fariner le moule, recouvrir le fond d'une bande de papier sulfurisé, préchauffer le four à 180° C.
2. Battre au mixeur le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse.
3. Fouetter les œufs les uns après les autres, les mélanger au reste et ajouter les bananes écrasées.
4. Mélanger dans un saladier la farine, le bicarbonate de soude, les cerneaux de noix et les morceaux de chocolat.
5. Ajouter par petites quantités le mélange à base de farine au mélange à base de beurre, verser peu à peu le lait jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.
6. Verser la pâte dans le moule à cake préparé, lisser, dessiner une strie à la fourchette au milieu.
7. Placer au milieu du four et faire cuire à 180° C env. 45-60 min.
8. Laisser refroidir le pain aux bananes dans le moule pendant 30 min et décoller avec un couteau.
9. Poser une grille à gâteaux dessus, retourner le tout, démouler, enlever le papier sulfurisé et laisser refroidir.
10. Saupoudrer légèrement de sucre glace.



CHOCOLARIUM.CH