

Recipe for Hazelnut Banana Bread

FROM THE KITCHEN OF

INGREDIENTS

Nadège, Coffee for Everyone

SERVES 12 tranches

PREP TIME 10 minutes

TOTAL TIME 70 minutes

OVEN TEMP 180°C

200 gr de farine, 120 gr de sucre de canne non-raffiné, 50 gr de poudre de noisettes, 50 gr de noisettes hachées et grillées, 4 bananes mûres, 100 gr de Solo Pâtisserie, 1 yaourt grec, 2 œufs, 1 c.à.c d'arôme de vanille, 1 c.à.c de bicarbonate de soude

DIRECTIONS

Préchauffer le four à 180°C. Dans le bol du robot, mettre le sucre de canne non-raffiné avec les bananes mûres coupées en rondelles. Écraser quelques instants avec un presse-purée ou à la fourchette puis mélanger à petite vitesse jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Beurrer un moule à cake ou tapisser-le d'une feuille de papier sulfurisé et verser la pâte. Saupoudrer avec quelques noisettes hachées et grillées. Enfourner pendant 1 heure. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau ou la tige d'un cake tester. Laisser tiédir avant de démouler. Déguster.

COFFEE FOR EVERYONE