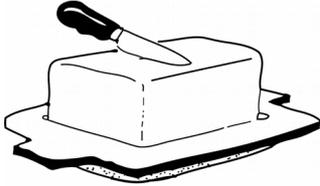
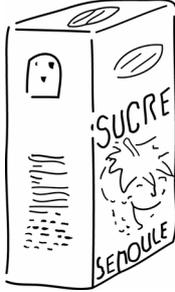
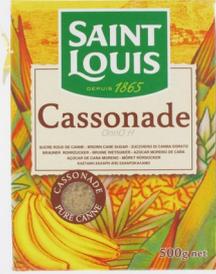
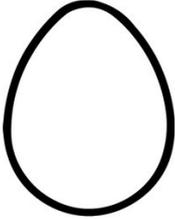


# BANANA BREAD

## INGREDIENTS

		
110g de BEURRE	110g de SUCRE BLANC	110g de SUCRE ROUX
		
2 OEUFS	2 BANANES très mûres	1/2 cuillère à café d'extrait de VANILLE
		
240g de FARINE	1 sachet de LEVURE	1/2 cuillère à café de SEL

Préchauffer le FOUR à 180° (th 5-6)

Dans une casserole, faire fondre le BEURRE , le SUCRE BLANC et le SUCRE ROUX à feu doux.

Hors du feu, ajouter les OEUFS. Mélanger

Ajouter les BANANES bien mûres légèrement écrasées et la VANILLE. Mélanger

Ajouter la FARINE, la LEVURE et le SEL. Mélanger

Beurrer et fariner un MOULE à cake

Verser la PATE dans le moule à cake

Mettre au FOUR pendant 45 minutes