

Source : <https://siga.care/blog/banana-bread-vegetal/>

Banana Bread Végétal

#Recettes Siga | Publié le 18 août 2020

Manger principalement Végétal, c'est possible, même au goûter ! Pour un en-cas sain et gourmand, Siga vous propose son Banana Bread 100% Végétal.



LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 3 bananes;
- Beurre d'amande (3 c.à.s.);
- Farine de châtaigne (1 tasse et demi);
- Sucre complet de canne (1/2 tasse);

1. En premier lieu, écrasez vos bananes à la fourchette dans un saladier et préchauffez votre four à 160°C.
2. Ajoutez le sucre à votre purée de banane et mélangez. Ensuite, incorporez le beurre d'amande et la farine à votre mélange.
3. Une fois votre pâte obtenue, étalez-là dans un plat pour le four ou un moule à cake. Faites cuire 40 min et c'est prêt !

BON APPÉTIT !

Les + de cette recette



Permet d'utiliser des bananes "moches".



Apte aux végétariens et végétaliens.



Source naturelle de vitamines B6 et de Potassium.

Recette **Végétale, Vraie et Variée**

Les produits médaillés OR sélectionnés

