



You need

for 8 people

75g butter
75 g
de beurre



110g sugar
110 g de sucre

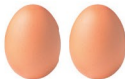


225g flour
225 g de farine



2 teaspoons
baking powder
2 cuillères à café
de levure chimique

2 eggs
2 œufs



3 very ripe bananas
3 bananes très mûres



50 g walnuts
50g de noix

Banana bread

Cake à la banane

Les Anglais adorent le cake à la banane. Et ils ont raison, c'est un gâteau savoureux et très moelleux !



1 Beat the butter, sugar, flour, baking powder and eggs together.

Bats ensemble le beurre, le sucre, la farine, la levure chimique et les œufs.



2 Mash the bananas. Add to the mixture and mix with a spoon.

Écrase les bananes. Ajoute-les à la préparation et mélange bien avec une cuillère en bois.



3 Stir in the walnuts. Pour the mixture into a greased loaf tin.

Ajoute les noix en continuant à bien remuer. Verse le mélange dans un moule à cake beurré.



4 Bake in a preheated oven at 175°C for 65 minutes.

Fais cuire le cake dans un four préchauffé à 175°C pendant 65 minutes. Régale-toi bien !