

Banana bread trop facile

10 minutes, plus temps de cuisson

- * 4 bananes
- * 1 3/4 tasse amandes en poudre
- * 4 oeufs
- * 1 c. à c. levure à gâteau
- * 1/2 c. à c. extrait de vanille
- * 1/2 c. à c. cardamome moulu
- * 1/2 c. à c. cannelle
- * une pincée de sel
- * 2 c. à s. eau

Préchauffer le four à 180 degrés C.

Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et mixer en purée épaisse. Verser dans une moule à cake doublée en papier à pâtisserie. Enfourner 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu en ressorte propre. Si le pain commence à trop dorer, couvrir avec une feuille de papier à pâtisserie.