

# Banana bread vegan ou cake à la banane (vegan)

Cake express à la banane ou banana bread vegan



## *Ingédients pour 1 cake :*

- 4 bananes très mûres
- 150 g de farine T55 ou T65
- 60 à 100 g de sucre blond, selon les sensibilités
- 40 g d'huile végétale neutre ou d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de lait végétal au choix
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire

- 1 c. à café de poudre levante
- 1 pincée de sel

### ***Déroulement de la recette :***

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Verser le sucre et l'huile dans un saladier. Bien battre au fouet.
3. Ajouter les bananes écrasées et mélanger.
4. Verser la farine, la levure, le bicarbonate, le sel ainsi que le lait végétal. Bien mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Huiler légèrement un moule à cake et y répartir la préparation.
6. Enfournier 45 à 55 minutes. Vérifier la cuisson en piquant le cœur du cake avec la lame fine d'un couteau : cette dernière ressort sèche lorsque le cake est cuit.

***Variantes*** : Ajoutez de la noix de coco râpée à votre pâte, des pépites de chocolat ou encore des fruits secs. Pour un cake à la banane sans gluten, c'est [ici](#).

[themoneytizer id=13364-16]