

Banana bread vegan ou cake à la banane (vegan)

Aujourd'hui, je suis fière de vous présenter la recette de mon banana bread vegan ! Plébiscité par mes proches, désormais maintes et maintes fois réalisé par ma sœur qui connaît sa recette par cœur, mon cake à la banane est l'allié des matins gourmands et des après-midis où le besoin de douceur se fait nettement ressentir. Sans œuf et sans lactose, mon banana bread vegan est très facile et rapide à réaliser, et peut se décliner à l'infini, ou presque, grâce à l'ajout de pépites de chocolat, de raisins secs, de zestes d'agrumes... L'essayer, c'est l'adopter ! Pour une version sans gluten, je vous recommande ma recette de [banana bread sans gluten](#). Je vous invite également à tester mon [cake à la banane et noisettes](#).



Cake express à la banane ou banana bread vegan

Ingrédients 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. Enfourner 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]