

# Le banana bread équilibré des CP/CE1

## Ingrédients :

- 3 bananes mûres
- 3 œufs
- 125g de fromage blanc
- 100g de flocons d'avoine
- ½ sachet de levure chimique
- 100g de pépites de chocolat noir
- 1 cuillère à café d'arôme de vanille
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave

## Étapes de préparation :

- 1) À l'aide d'une fourchette, écraser les bananes dans une assiette.
- 2) Dans un saladier, mettre les bananes écrasées, les œufs et le fromage blanc puis mélanger le tout avec une cuillère en bois.
- 3) Ajouter les flocons d'avoine, la levure, le sirop d'agave et l'arôme de vanille puis mélanger.
- 4) Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- 5) À l'aide d'une spatule, verser la préparation dans un moule et enfournier pendant 40 minutes à 180 degrés.