

Brownie à base de banane, sans oeufs

Pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre :

- 250 g de farine
- 65 g de cacao non sucré
- 400 g de sucre (!) (*j'ai mis 100 g de sucre roux*)
- 60 mL + 1 verre de lait
- 60 mL d'huile de colza (*j'en ai mis 50 mL*)
- 1 càc de levure chimique
- 1 càc de vanille en poudre
- 2 bananes écrasées à la fourchette
- 1 pincée de sel
- 165 g de pépites de choco (*j'en ai mis 100 g et c'est suffisant*)

Mélanger la farine, le sucre, le cacao, le sel, la levure et la vanille.

Dans un autre saladier, mélanger les bananes, le lait et l'huile. Ajouter les ingrédients secs à ces ingrédients mouillés. Bien mélanger puis ajouter les pépites de choco.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson et cuire 25 min.

