

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Banana Bread de Lili



[cake sans gluten](#) [bananabread](#) [recette bébé](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients Pour 1 cake

- 2 grandes bananes bien mûres ou 3 petites
- 90g de beurre d'oléagineux de votre choix
- 3 œufs entiers
- 80g de farine sans gluten au choix
- 1 cc de bicarbonate
- 1 cs de vinaigre de cidre
- pépites de chocolat pour les plus gourmands en option

1. Faites chauffer 1/2 de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez-là à ébullition
2. Pendant ce temps, mélangez les ingrédients tous ensemble dans un blender
3. Versez la préparation dans le moule légèrement huilé.
4. Faites cuire 45 min sur le tamis du Vitaliseur. Veillez à ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson et maintenant une ébullition.
5. Sortez-le, laissez le refroidir puis démoulez-le et laissez-le sécher sur une grille.

Une recette idéale également pour nos bébés et enfants en âge de manger solide ! Merci à Jennifer Martin pour cette recette facile et ô combien délicieuse ! Il est possible de varier cette recette avec 1 cuillère à café de cannelle, des petits morceaux de noisettes concassées et torréfiées...

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)