

# Banana Bread

SANS GLUTEN

SANS SUCRE AJOUTÉ



## Ingredients

- 100g de farine de riz semi-complète
- 70g de farine de sarrasin
- 2 bananes bien mûres
- 1cac de levure sans gluten
- 80ml de lait végétal (ou eau)
- 1cac de bicarbonate de soude
- 1cas vinaigre de cidre
- pépites de chocolat (selon l'envie)
- graines de sésame

Écraser les bananes.

Ajouter les farines, la levure, le vinaigre et le bicarbonate de soude, puis le lait ou l'eau.

Mélanger et ajouter les pépites de chocolat.

Verser la préparation dans un moule du Vitaliseur ou moule à cake. Saupoudrer les graines de sésame.

Cuire à la vapeur douce du Vitaliseur de Marion pendant 30-40 minutes ou au four traditionnel à 150 degrés pendant 1h.

