

Barre à l'avoine, à la banane et aux pépites de chocolat

Dans cette recette les pépites de chocolat sont facultatives, mais c'est tellement meilleur avec ! Tu peux soit les mettre dessus, soit les incorporer à la pâte, c'est comme tu préfères.

Recette

220 g de flocons d'avoine
½ C à café de levure chimique
½ C à café de bicarbonate de sodium
¼ C à café de sel
½ C à café de cannelle en poudre
3 bananes bien mûres
1 C à café d'extrait de vanille
100 g de compote de pomme
60 ml de sirop d'agave (ou de miel)
50 g de pépites de chocolat (facultatif)

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Huile un moule carré de 20 cm de côté ou bien un moule à cake.

Dans le bol de ton robot ménager, réduis en farine les flocons d'avoine. Ajoute la levure, le bicarbonate, le sel et la cannelle. Mélange bien. Réserve dans un saladier.

Dans le bol de ton robot, mixe les bananes avec la compote, le sirop d'agave (ou le miel) et la vanille. Mélange avec les flocons réduits en farine. Verse dans ton moule, et parsème de pépites de chocolat.

Enfourne pour 18 minutes. Quand ton gâteau est cuit, attend qu'il soit froid pour le démouler.

