

## 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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

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

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[!\[\]\(4fe57c3593bf1b21d272ae7ac8dfaf77\_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(0d5ec72f61334709c3fc9450209b754f\_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e\_img.jpg\) Instagram](#)