



# Banana Bread

## Farine de coco Protein

---

**Pour 1 cake**  
**Temps de préparation : 30 min**

### **Ingrédients :**



*4 bananes extra mûres*  
*50 g de cassonade*  
*2 c. à s. de sirop d'érable*  
*5 cl de lait de soja à la vanille*  
*2 pincées de cannelle en poudre*  
*1 pincée de vanille en grains*  
*2 c. à s. d'huile de coco vierge BIO PLANÈTE*  
*1 c. à s. de vinaigre de cidre*  
*1 c. à c. de bicarbonate alimentaire*  
*1 sachet de poudre à lever sans gluten*  
*1 pincée de sel*  
*100 g de farine de riz*  
*50 g de farine de coco Protein*  
*40 g de coco en poudre + 2 c. à s. pour le service*

### **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Ecrasez les bananes à la fourchette dans un saladier. Ajoutez la cassonade, le sirop d'érable, le lait de soja, les épices, l'huile de coco vierge BIO PLANÈTE, le vinaigre, le sel, le bicarbonate et la poudre à lever. Mélangez énergiquement. Ajoutez les farines et la poudre de coco.

Versez dans un moule à cake chemisé et enfournez environ 45 min.

Laissez refroidir sur une grille, saupoudrez de poudre de coco et déguster.