

Pain au chocolat, bananes et avocat



Ingrédients

2 tasses de farine tout usage
½ tasse de cacao en poudre
1 c. à thé de poudre à pâte
1½ c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
1 petite banane, écrasée
1 avocat, en purée
⅓ tasse de beurre ou d'huile de noix de coco, à température ambiante, puis fondu
1 tasse de sucre brun ou de noix de coco
2 substituts d'œufs ou 2 œufs ordinaires
1 cuillère à café de vanille
⅔ tasse de lait d'amande
¾ tasse de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F et tapisser un moule à pain de papier parchemin. Graisser légèrement avec un spray d'huile de cuisson.
2. Dans un grand bol, combiner la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un bol de taille moyenne, ajouter la banane et l'avocat écrasés, puis incorporer l'huile ou le beurre fondu, la cassonade, l'œuf (ou le substitut d'œuf), la vanille et le lait d'amande. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Crédit

Recette créée par FoodByMaria

Pain au chocolat, bananes et avocat

4. Ajouter le mélange d'ingrédients secs au mélange d'ingrédients humides et remuer avec une cuillère en bois pour bien mélanger. Incorporer ½ tasse de pépites de chocolat.
5. Transférer le mélange dans le moule à pain, saupoudrer des pépites de chocolat restantes et faire cuire au four pendant 50-55 minutes.
6. Laisser refroidir pendant 5 minutes dans le moule à pain, puis retirer et laisser refroidir complètement sur une grille. Servir avec du beurre végétalien ou ordinaire!