

BANANA BREAD

Ingredients

3 pieces of banana

3 large eggs

A little of liquid vanilla

A cup and a half of yogurt

A quarter cup of honey

4 and a half cups of flour (450 grams)

1 Baking powder

1/2 teaspoon baking soda

1 teaspoon of cinnamon

A little of chopped nuts

Raw cocoa nibs

1/2 teaspoon salt

Directions

لتحضير كيك الموز : اولاً نقوم بهرس الموز ونضعهم في وعاء ثم نضع عليهم بيض ، فانيليا سائلة ونقوم بخفق المكونات، ثم نضع لبن زبادي ٤ غسل ، طحين ، بيكينغ بودر ، بيكينغ صودا ، ونعيد خفق المكونات بالمشبك ثم نضيف فرقة ، جوز مفروم ، كاكاو خام حبيبات (مافي سكر ابدأ) ، ملح هملايا ونقوم بخفق المكونات، ثم نأتي بالقالب ونقوم بدهنه بالقليل من الزبدة ثم نضع فيه ورق زبدة و نضع الخليط بالقالب، ثم نضع على الوجه حبيبات الكاكاو وبعدها نضع القالب في الفرن ونتركه حتى الاستواء (يتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 180 من تحت وتخلوها من 35-40 دقيقة)، ومن ثم نخرج القالب من الفرن ونضع الكيك بطبق التقديم وبعدها يصبح الكيك جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Appetit!