B A N A N A B R E A D

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 ، عسل ، طحين ، بيكينغ بودر ، بيكينغ صودا ، ونعيد خفق المكونات بالمشبك ثم نضيف قرفة ، جوز مفروم ، كاكاو خام حبيبات (مافي سكر ابداً) ، 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 (بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 180 من تحت وبتخلوها 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 Apetit!