

# CAKE BANANE KIWIS

## Ingrédients

2 œufs

120g de sucre

120g de farine

½ sachet de levure

70g de beurre

2 c à s de crème liquide

1 banane

3 kiwis

Une ou deux gouttes d'huile essentielle de citron (ou du jus de citron)

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
  - Ajoutez en pluie la farine et la levure.
  - Faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.
    - Ajouter la crème liquide.
- Ajoutez la banane et les kiwis coupés en petits morceaux.
  - Faire cuire 25 minutes dans des moules à muffins

