

CAKE A LA BANANE

INGREDIENTS :

200 g de farine
150 g de sucre roux (ou de sucre blanc)
1 sachet de sucre vanillé
100 g de beurre
3 bananes mûres
2 œufs
1 pincée de sel fin
1 sachet de levure chimique



PREPARATION :

- Préchauffer le four T 180°
- Ecrasez les bananes à la fourchette et réservez.
- Dans un grand bol, mélangez le beurre ramolli et les sucres.
- Ajoutez les œufs battus et mélangez.
- Ajoutez la farine et la levure, mélangez.
- Ajoutez les bananes écrasées et mélangez.
- Ajoutez une pincée de sel.
- Rajouter éventuellement 150 g de pépites de chocolat.
- Versez dans un moule à cake et mettez au four pendant 30 minutes.
- Vérifiez la cuisson du gâteau avec la lame d'un couteau. La lame plantée dans le milieu du gâteau doit ressortir propre. Si ce n'est pas le cas, remettez le gâteau au four en vérifiant par tranche de 5 minutes.

