

Cake klany nam wa (cake à la banane thaï)

Ingrédients:

3 oeufs
150g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
170 g de beurre demi sel
2 ou 3 bananes

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 degrés
- Faire fondre un morceau de beurre dans une poele et y déposer les bananes tranchées et saupoudrez de sucre. Faites-les revenir 5 min et laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine et la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange, ajoutez les bananes caramélisées à la base, mélangez.
- Versez dans un moule beurré et fariné puis faites cuire au four pendant 40 min.

