

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Moëlleux à la banane ~~



3 bananes  
220 grs de farine  
50 grs d'amandes entières  
100 grs de sucre  
2 œufs  
100 grs de beurre pommade  
sel  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2 sachet de levure chimique

Torréfiez les amandes concassées dans une poêle  
Ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre  
Laissez refroidir  
Crémez le beurre avec le sucre  
Ajoutez les œufs un à un en les incorporant bien  
Ajoutez la farine tamisée avec la levure, les amandes et le sel  
Réduisez en purée les bananes  
Ajoutez au mélange précédent  
Versez dans un moule à manqué ou des moules individuels

Faites cuire dans un moule préchauffé à 180°C pendant 50 minutes environ (25 mn environ pour les moules individuels)  
Démoulez et laissez refroidir sur grille

\*\*\*