

Céline l'a fait Cake Choco Banane

Ingrédients :

- 180g de sucre**
- 3 oeufs**
- 90g d'huile (de pépins de raison ou de tournesol)**
- 120g de lait ou de yaourt**
- 2 bananes murs**
- 220g de farine**
- 100g de pépites de chocolat**

Mélanger le sucre et les oeufs, sans incorporer trop d'air.

Ajouter l'huile en émulsionnant bien, en la versant petit à petit et en battant bien. Puis ajouter le lait ou le yaourt. Bien mélanger

Ajouter ensuite les bananes, soit coupées en rondelles soit écrasées (selon si on veut ou non avoir le fruit présent dans le cake.

Ajouter enfin la farine et les pépites de chocolat. Mélanger jusqu'à incorporation de la farine sans insister (attention, si on bat trop à ce stade le gateau risque de monter et de craquer, c'est pas ce qu'on cherche !)

On cuit ensuite à 180°C, environ 30-45 min (ça dépend du four)

Démouler rapidement à la sortie du four et laisser refroidir !