

RECETTE

cake à la banane

(FRUIT AUX MULTIPLES VERTUS)



Préparation **10 minutes**

Cuisson **1H25 à 150°**

Pour **8 personnes**

Ingrédients

- 3 bananes mûres
- 150g sucre
- 2 oeufs
- 125g beurre demi-sel
- 1 cuillère à café de vanille liquide (facultatif)
- 160g de farine
- 30 g amande en poudre
- 5g levure chimique

Préparation

1. **Eplucher et écraser les bananes** à la fourchette
2. Ajouter le **sucre**
3. Ajouter les **oeufs**
4. Verser le **beurre fondu** et la **vanille**
5. Pour avoir un cake bien lisse (sans petit morceau de banane), mixer avec un mixeur plongeur
6. Terminer en ajoutant la **farine** et la **levure**
7. Bien mélanger et verser dans un moule à cake beurré (environ 24 cm)
8. cuire au four **1H25 à 150°**

BON appétit

Astuces

Ajouter des graines de chia, 2 cuillères à café, du chocolat ou des noix pour encore plus de bienfaits!!!