

Cake à la banane

(Pour ceux qui n'aiment pas manger les bananes trop mûres comme moi)

Voici une recette simple et rapide pour tous ceux qui aiment cuisiner et surtout ceux qui aiment manger ! 😊

Les ingrédients :

- 2 bananes bien mûres
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 grammes de sucre blanc
- 125 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 80 grammes de beurre
- (Tu peux ajouter des pépites de chocolat – miam !)

La recette (en étapes/photos) :

1. Ecraser les **deux bananes mûres** avec une fourchette



2. Faire fondre le **beurre** (micro-ondes ou bain-marie)
3. Mélanger au fouet les **œufs**, le sachet de **sucre vanillé** et le **sucre blanc**



4. Rajouter la **farine** et la **levure** et mélanger délicatement pour éviter de salir toute la cuisine



5. Ajouter le **beurre fondu** et bien mélanger pour obtenir un pâte toute lisse
6. J'en profite pour beurrer mon moule 😊



7. Rajouter les **bananes écrasées**



8. C'est prêt ! Moi j'aime bien ajouter des **pépites de chocolat + décorer...**



9. Mettre au four pendant 30-35 minutes



10. **Mon secret** pour vérifier la cuisson de ton gâteau : plante un spaghetti cru et observe s'il est sec en le sortant.

→ Si c'est le cas, tu peux sortir ton cake.

→ Si le spaghetti est mouillé, laisse-le encore quelques minutes.



11. Laisse-le refroidir, et déguste !



Je me réjouis de recevoir tes photos !