



une recette aux pépites de chocolat

Food

Cake Banane Chocolat

★★★★★

Dessert, Desserts aux Fruits

Préparation 15 min • **Cuisson** 30 min • **Source** All About Your

INGRÉDIENTS

180g de farine semi-complète

½ paquet de levure chimique

1 pincée de cardamome

70g de cassonade

1 œuf

20g de beurre fondu

40g de chocolat

2 bananes

60ml de lait

chocolat ;)

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7)

Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique, la cardamome et la cassonade.

Ajouter l'œuf, le beurre fondu et le chocolat coupé en pépites.

Ajouter délicatement les bananes en gros morceaux et enfin le lait.

Verser dans un plat à cake chemisé (tapissé de papier cuisson)

Enfourner pour 30 minutes

Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau plantée dans le cake, quand elle en ressort sèche, le gâteau est cuit

NOTES

Pour un cake sans gluten: utiliser de la farine de riz semi-complète et de la levure chimique sans gluten

Les gourmands peuvent ajouter plus de