

CAKE BANANE PÉPITES de CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 15 min / Cuisson : 50 min / Repos : un jour si possible

Difficulté : Très facile

INGRÉDIENTS

• 3 bananes • 1 càs de vanille liquide (pour moi du rhum vanillé) • 120 g de beurre • 150 g de sucre • 250 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 3 œufs • 1 pincée de sel • 100 g de chocolat noir

RÉALISATION

Préchauffer le four à 180°C. Écraser les bananes et les mélanger à la vanille (ou au rhum).

Bien beurrer un moule à cake et réserver au frais.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Verser dessus les œufs battus et bien fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Hacher grossièrement le chocolat au couteau. L'ajouter ainsi que les bananes au mélange.

Verser dans le moule et enfourner pour 50 minutes.

Un couteau planté dans le cake devra ressortir sans trace de pâte, sinon rajouter 5 à 10 minutes de cuisson.

Laisser refroidir, démouler et laisser reposer sur une grille si possible une nuit ou une journée.