



Cake banane et chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

- 180g de farine
- ½ paquet de levure chimique
- 70g de cassonade
- 1 œuf
- 20g de beurre fondu
- 40g de chocolat
- 2 bananes bien mûres
- 60ml de lait

Préparation

1. Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7)
2. Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure chimique et la cassonade.
3. Ajoutez l'œuf, le beurre fondu et le chocolat coupé en pépites.
4. Ajoutez délicatement les bananes en gros morceaux et enfin le lait.
5. Versez dans un plat à cake chemisé (tapissé de papier cuisson)
6. Enfournez pour 30 minutes
7. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau plantée dans le cake, quand elle en ressort propre, le gâteau est cuit.