

Gâteau magique aux bananes et au chocolat



Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn à 1 h

Repos au frais : 3 h minimum

Les ingrédients pour un moule carré de 20 x 20 cm

125 g de beurre

2 bananes mûres

4 œufs

150 g de sucre en poudre

40 g de cacao en poudre non sucré

115 g de farine

1 c à s d'eau

50 cl de lait

1 pincée de sel

Faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes. Réserver.

Couper les bananes en morceaux et les écraser avec une fourchette. Réserver.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier mettre les jaunes avec le sucre et fouetter avec un batteur. Verser dans l'ordre le beurre fondu, la purée de bananes, le cacao, la farine, l'eau et le lait. Mélanger bien toujours au batteur.

Saler les blancs et les monter en neige ferme. Les ajouter en 3 fois à la préparation en cassant légèrement les blancs afin qu'il reste de morceaux.

Tapisser le fond du moule de papier cuisson et verser la préparation. Cuire à four préchauffé à 150° pendant 50 mn à 1 h suivant le four à chaleur tournante ou convection naturelle.

Laisser refroidir dans le moule et mettre au réfrigérateur au moins 3 h.

Couper en carrés et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>