

CAKE A LA BANANE

Les ingrédients :



4
cuillères à soupe
de sucre

2 sachets de sucre
vanillé

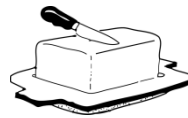


1 verre 1/2

1 cuillère à café
de levure



3 œufs



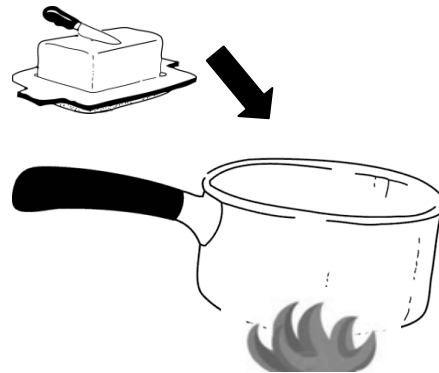
125g de
beurre

3 bananes

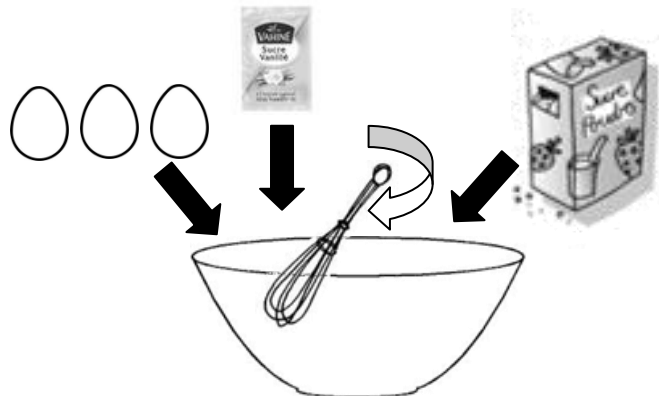


1 Faire fondre le beurre dans
une casserole.

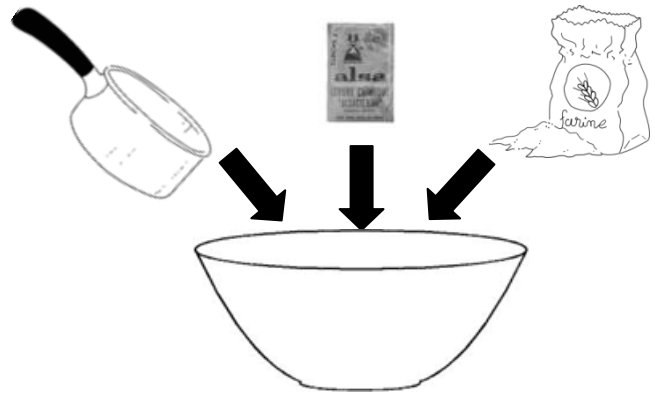
(Laisser tiédir.)



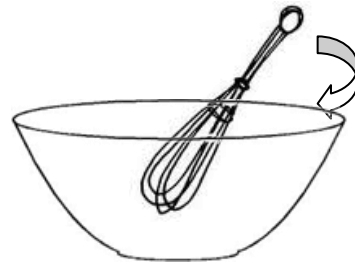
2 Dans un saladier, verser le
sucre, le sucre vanillé et les
œufs. Mélanger au fouet.



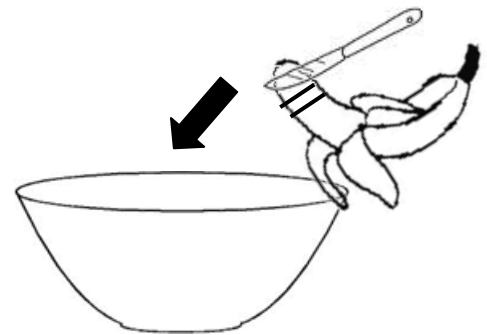
3 Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure.



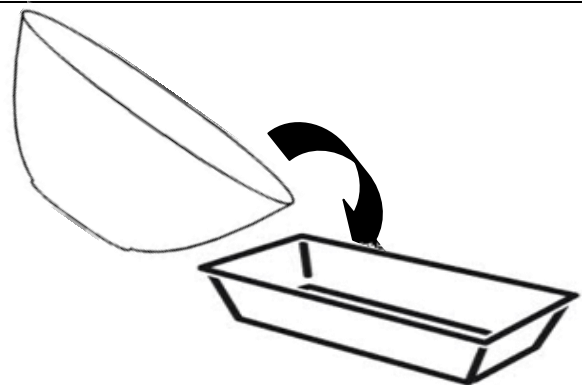
4 Mélanger.



5 Ajouter les bananes coupées en rondelles.



6 Verser la préparation dans le moule.



7 Mettre au four à 180°C pendant 30 min.

