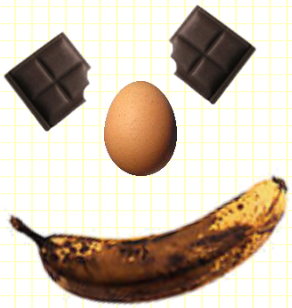
Gâteau CHOCO-BANANES

L'art de recycler des bananes avancées en régalant les gourmands

Ingrédients



3 BANANES tâchées ou même noires
3 ŒUFS
120 GR DE SUCRE roux ou blanc
120 GR DE FARINE + 1 c à soupe pour le moule
120 GR DE BEURRE + 1 noisette pour le moule
120 GR DE CHOCOLAT noir pâtissier
1 C. À CAFÉ DE BICARBONATE DE SOUDE ALIMENTAIRE ou 1 sachet de levure

Recette

1 - **FOUETTEZ** le sucre et les œufs

2 - **AJOUTEZ** le beurre fondu, puis la farine et le bicarbonate

3 - **ECRASEZ** les bananes, puis **INCORPOREZ** cette purée à la pâte

4 - **PLACEZ** le chocolat dans un sachet de congélation, puis **CASSEZ**-le en morceaux en le tapant à l'aide d'un bocal ou d'un marteau

5 - **AJOUTEZ** le chocolat à la préparation

6 - **BEURREZ, PUIS FARINEZ** votre moule à gâteau, pour y **VERSEZ** la pâte

7 - **METTEZ** au four à thermostat 6 ou 180 °C pendant 30 minutes

Dégustez encore tiède, les morceaux de chocolat seront fondants.

Quel régal !

CCKB Communauté des communes du Kreiz-Breizh
Kumuniezh kumunioù