

Cake au cacao banania® et à la banane



Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette de cake ! Un délicieux cake au cacao banania® garnie de bananes. Très simple à réaliser et rapide il pourrait bien être le sauveur des bananes qui se font la mal dans le panier à fruits ! Ce cake a beaucoup plus que ce soit au petit-déjeuner ou au goûter ! De plus chocolat-bananes c'est une affaire qui marche !

Pour 8 personnes

Ingrédients:

3 bananes bien mûres

100g de beurre

170g de sucre

1c. à café de cannelle

30g de cacao Banania®

2 oeufs

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Beurrez et farinez un moule à cake. Epluchez les bananes, coupez-en deux en rondelles et la dernière réduisez-la en bouillie à l'aide d'une fourchette.

Dans un saladier, mélangez la banane écrasée, le beurre, le sucre, la cannelle, le banania® et le sel. Lorsque la pâte est homogène, ajoutez les oeufs, la farine et la levure chimique.

Ajoutez alors les bananes en rondelles (gardez-en quelques-unes pour le dessus du cake) et mélangez de nouveau de façon à obtenir pâte souple.

Versez la pâte dans le moule à cake, répartissez sur le dessus les rondelles de bananes mises de côté et enfournez pour 50-55min. Vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir propre.

Laissez bien refroidir le cake avant de le démouler et de servir.