
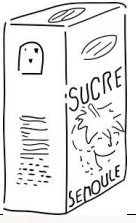









# Gâteau à la banane et aux pépites de chocolat

FARINE		100 g
SUCRE		75 g
CHOCOLAT		1 tablette
ŒUF		2
LEVURE		1/2
SUCRE VANILLE		1
BEURRE		100 g
BANANE		2
CANNELLE		1 pincée

**Matériel :** cuillère à soupe, saladier, fourchette, moule à tarte, couteau, balance, bol

**Recette :**

Casser le chocolat en petits morceaux de la taille de pépites de chocolat.

Faire fondre le beurre.

Dans le saladier, mélanger les œufs, le sucre, le beurre, la farine, la levure et la cannelle.

Couper **une** banane en rondelle.

Ajouter la banane et le chocolat dans le saladier et bien mélanger.

Beurrer et fariner le moule. Verser le mélange.

Couper la 2<sup>ème</sup> banane en rondelle et répartir sur le mélange et saupoudrer de sucre vanillé.

Cuisson : 15 min à 220°C – La gâteau doit être moelleux et doré.