



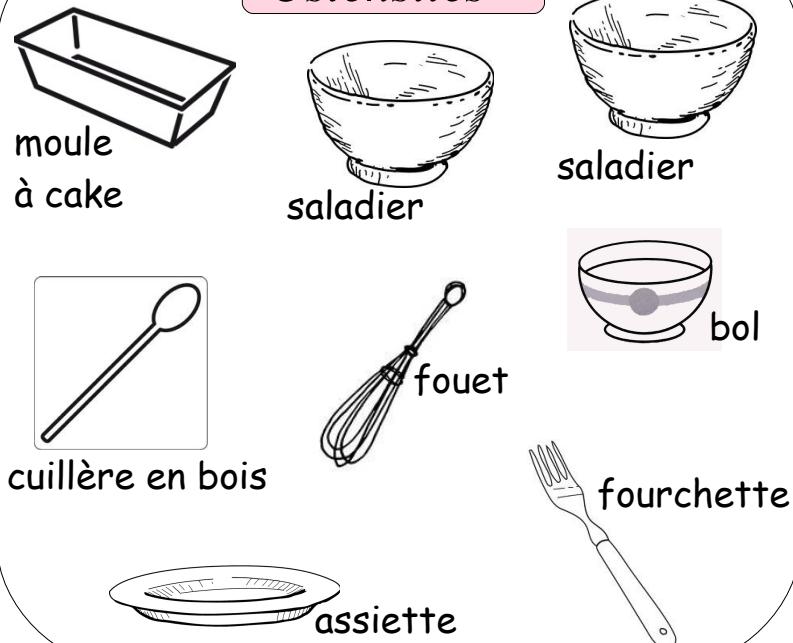
Banana Bread (Australie)

n°1

Ingédients

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 140 g de sucre roux
- 125 ml de lait
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 3 bananes

Ustensiles



1

Préchauffer votre four à 180°C.
Beurrer un moule à cake.

3

Dans un autre saladier, placer le lait, les œufs préalablement fouettés, le beurre fondu et les bananes que vous aurez pris soin d'écraser avant.
Remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Mélanger cette dernière avec les ingrédients du premier saladier.

2

Dans un saladier, verser la farine et incorporer la cannelle puis le sucre.
Remuer le tout et creuser un puits.

4

Verser la pâte dans le moule à cake.

5

Faire cuire pendant 45 à 50 minutes.
A la sortie du four, laisser le banana bread refroidir reposer pendant 5 mn avant de le démouler.



Gâteau carotte-coco (Nouvelle-Zélande)

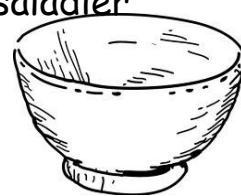
n°2

Ingédients

- 3 œufs
- $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade
- $\frac{3}{4}$ de sucre blanc
- $\frac{3}{4}$ de tasse d'huile
- 2 cuil. à café d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine complète
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 2 cuil. à café de cannelle en poudre
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de gingembre en poudre
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de noix de muscade
- 1 sachet de levure
- $\frac{1}{4}$ de tasse de lait
- 3 tasses de carottes râpées
- 1 tasse de noix de coco râpée
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix

Ustensiles

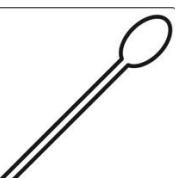
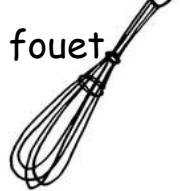
saladier



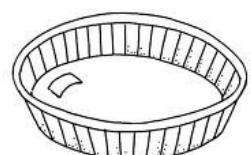
tasse

saladier

fouet



cuillère
en bois



moule à
gâteau

1

Préchauffer le four à th.6.

3

Dans un saladier à part, mélanger ensemble la farine, le sel, la levure et les épices.

Intégrer ce mélange au précédent. Puis ajouter le lait, les carottes râpées, la noix de coco et les noix.

2

Battre les œufs, ajouter les sucres, l'huile et l'arôme de vanille. Mélanger bien.

4

Verser la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné. Enfourner et laisser cuire pendant 1h/1h15 environ en vérifiant bien la cuisson.

5

Servir tiède ou froid.