

Cake aux bananes et pépites de chocolat au lait



20 personnes



10 minutes de préparation



40 minutes de cuisson



Votre marché :

- 1 tablette de 200g de chocolat au lait
- 120g de farine
- 80g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 100g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 3 bananes
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 cuillère à soupe bombée de noix de coco rapée

Matériel :

- Bol
- Saladier
- Moule à cake
- Cuillère à soupe
- Fouet
- verre doseur

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Epluchez et coupez les bananes en dés. Beurrez et farinez le moule.
3. Faites fondre le beurre dans un saladier au micro-onde. Ajoutez le sucre, les œufs et mélangez bien. Incorporez la farine, puis la levure, la vanille, les dés de bananes et la moitié des pépites de chocolat.
4. Remplissez le moule de pâte et parsemez le dessus des pépites restantes, en les enfonçant légèrement. Saupoudrez enfin de noix de coco rapée.
5. Enfournez pour 40 minutes de cuisson. Pour éviter que le dessus du cake ne colore trop, au bout de 30 minutes de cuisson, couvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche.