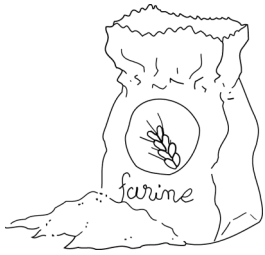


Cake à la banane



Ingrédients



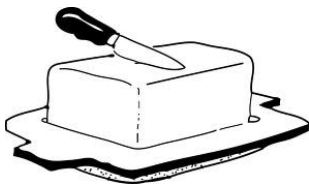
160 g de farine



150 g de sucre
en poudre



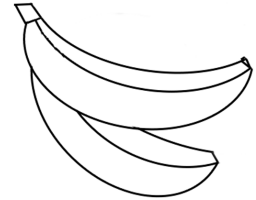
1 demi sachet de
levure



170 g de beurre
demi-sel mou



3 œufs

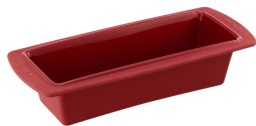


2 bananes

Ustensiles



1 saladier



un moule



1 couteau



1 verre doseur



1 cuillère en bois



1 fouet



1 bol

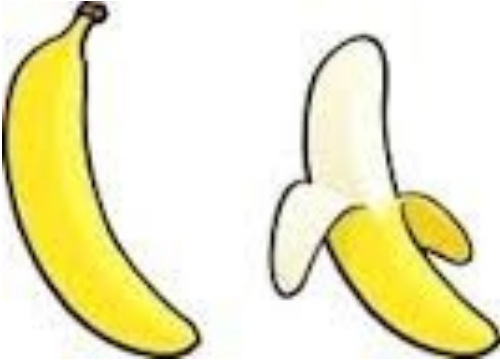
• Etapes du gâteau

Préchauffer le four à 180C

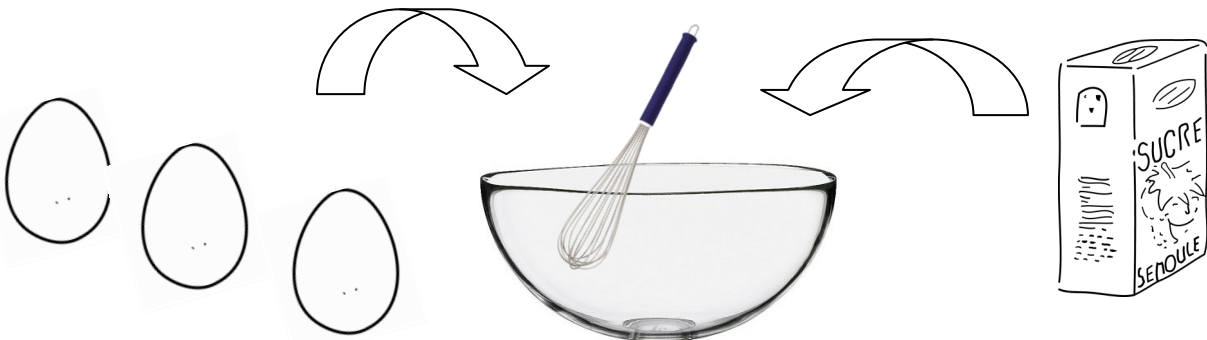
Thermostat 6



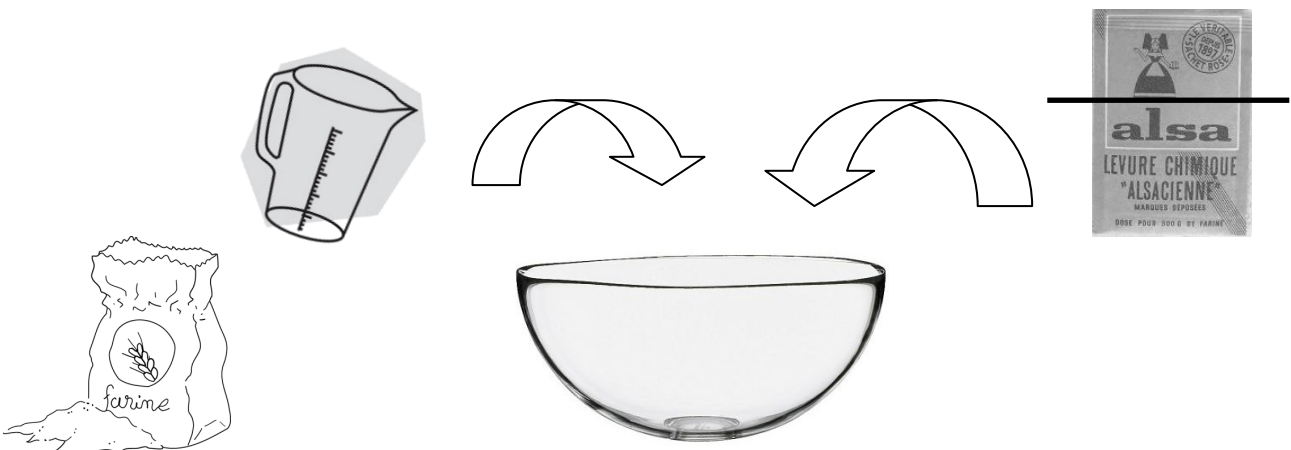
1 PELER et DÉCOUPER les bananes en rondelles épaisses



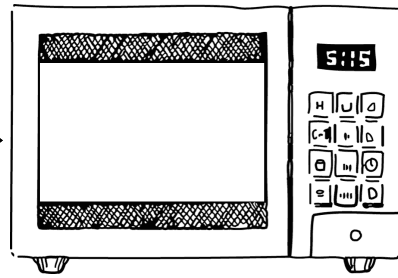
2 Dans un saladier, **FOUETTER** les œufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



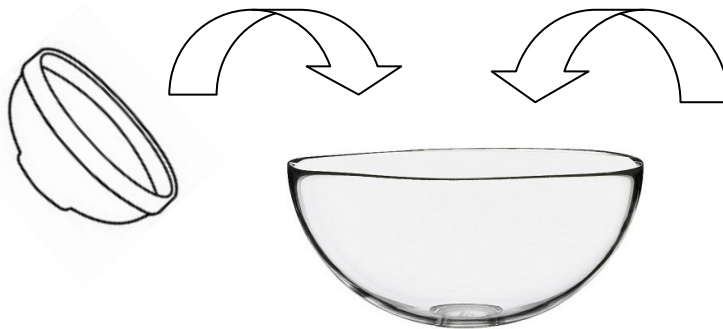
3 **AJOUTER** la farine et la levure.



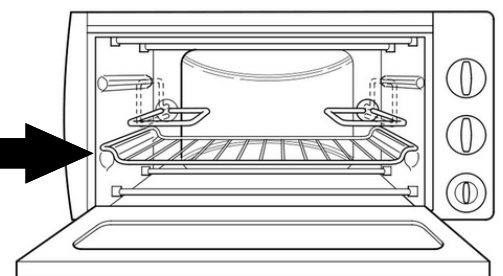
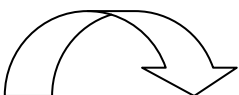
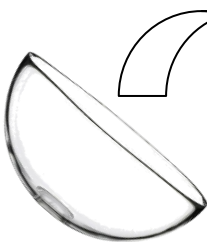
4 COUPER le beurre. FAIRE FONDRE le beurre.



5 AJOUTER le beurre fondu et les bananes.
MELANGER.



5 VERSER le mélange dans un moule beurré.
METTRE à cuire au four environ 40 minutes.



Cake à la banane



Ingrédients



160 g de farine



150 g de sucre en poudre



1 demi sachet de levure



170 g de beurre demi-sel mou



3 œufs



2 bananes

Ustensiles



1 saladier



un moule



1 couteau



1 verre doseur



1 cuillère en bois



1 fouet



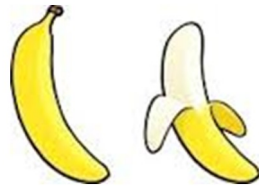
1 bol

Etapes du gâteau

Préchauffer le four à 180C
Thermostat 6



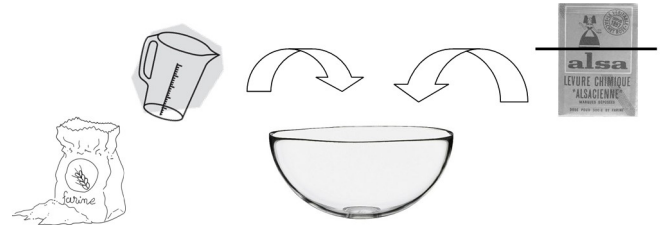
1 PELER et DÉCOUPER les bananes en rondelles épaisses



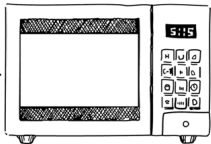
2 Dans un saladier, FOUETTER les œufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



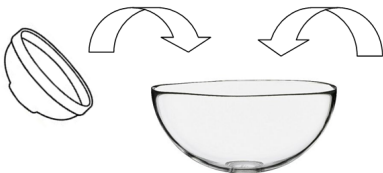
3 AJOUTER la farine et la levure.



4 COUPER le beurre. FAIRE FONDRE le beurre.



5 AJOUTER le beurre fondu et les bananes. MELANGER.



6 VERSER le mélange dans un moule beurré. METTRE à cuire au four environ 40 minutes.

