

CAKE À LA BANANE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

40 min

Personnes

4-6

Ingrédients

2 bananes dessert
3 œufs
150g de sucre de canne
100g de farine de banane
75g de fécule de maïs
175g de beurre tempéré
Zeste de citron vert
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Blanchir les œufs et le sucre.

Ajouter tous les autres ingrédients.

Mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une pâte mousseuse et légère.

Verser dans des moules individuels et déposer par dessus une banane coupée en deux puis saupoudrer de sucre de canne.

Enfourner 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Bonne dégustation !

Environ

1,50€
PAR PERSONNE

