

Pour 12 parts

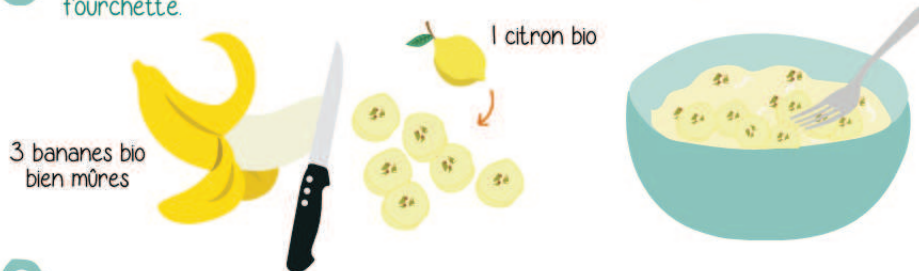
Cake à la banane



- 1 Dans un saladier, écrasez le beurre à l'aide d'une fourchette et ajoutez les sucres, la levure, la farine tamisée et les œufs préalablement battus.



- 2 Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et arrosez-les de jus de citron puis écrasez-les à la fourchette.



- 3 Ajoutez les bananes à la préparation et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien consistante. Versez le tout dans un moule à cake beurré et enfournez pendant 45mn.



Miam!

ASTUCE

Ajoutez quelques noix à la pâte pour une touche de croquant !