



Gâteaux

Gâteau de bananes du costa rica



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

254

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau de bananes

3 **Banane(s)**
100 g **Sucre semoule**
250 g **Farine**
50 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Levure chimique**
1 c. à café **Extrait de
vanille**

Étape 1

Préparation du gâteau de bananes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher les bananes et les écraser dans un saladier à l'aide d'une fourchette pour les réduire en purée.
- 3 Incorporer l'œuf et le beurre puis battre énergiquement à l'aide d'un fouet.
- 4 Incorporer la farine, la levure, le sucre et l'extrait de vanille.
- 5 Verser la préparation dans un moule à manqué à l'aide d'une maryse.
- 6 Enfourner pendant 30 minutes.
- 7 Le gâteau est cuit lorsque l'on plante un couteau dans le gâteau et que la lame ressort sèche.

Étape 2

Dressage

- 1 Laisser refroidir le gâteau de bananes avant de le déguster.