Gâteaux

Gâteau de bananes du costa rica

40 min	10 min	30 min	0	254
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.