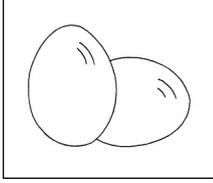
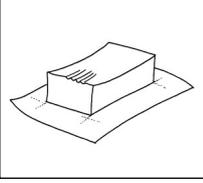
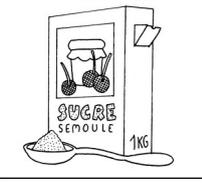
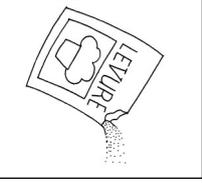
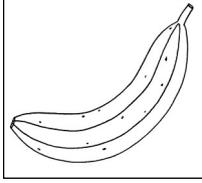


Bolo de bananas

Recette brésilienne

Ingrédients

					
200 g de farine	2 oeufs	75 g de beurre	200 g de sucre	1 c à café de levure	3 ou 4 bananes

Réalisation

1. Mélanger le beurre fondu avec le sucre
2. Casser les œufs et séparer le blanc des jaunes
3. Mélanger les jaunes avec le beurre et le sucre
4. Ajouter la farine et la levure
5. Ecraser 2 bananes et couper la troisième en tranches (ou 3 écrasées et 2 pour le décor si on est gourmand)
6. Mélanger les bananes écrasées à la pâte
7. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel
8. Incorporer les blancs battus délicatement
9. Beurrer le moule et poser les tranches de bananes au fond pour décorer le gâteau
10. Mettre au four préchauffé à 220° pendant 25 minutes. (au moins)

Bom Appetite !
[prononcer : Bõn apétitchi]

