

## Choco-Banane

Préparation: 5 minutes  
Cuisson: 20 à 25 minutes

### Ingrédients:

- \* 50 g de chocolat noir
- \* 100 g de beurre mou
- \* 70 g de sucre
- \* 20 g de sucre vanillé
- \* 2 oeufs
- \* 200 g de farine
- \* ½ sachet de levure chimique
- \* 1 ½ CS de Nesquik (chocolat en poudre)
- \* 100 g de banane en morceau
- \* 60 g de crème liquide



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Savarin Carrés (FP 2102), Mini-Cakes (FP 2394), Muffins Droits (FP 2051) ou Briochettes (FP 4282) sur la plaque perforée.

Hachez le chocolat pendant 5 secondes, vitesse 8.

Ajoutez le beurre mou et les sucres, puis mélangez 1 minutes à la vitesse 4.

Mettez le reste des ingrédients dans le bol et mélangez encore 1 minute à la vitesse 4 en raclant les côtes à l'aide de la spatule si nécessaire.

Remplissez les empreintes à  $\frac{3}{4}$  et faites cuire 20 à 25 minutes à 180°C (th.180). Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

**Note :** Si vous n'avez pas de Cook'in, hachez le chocolat avec votre hachoir ou mixeur, puis mélangez les autres ingrédients à l'aide d'un fouet.

**Suggestion :** Servez avec une chantilly à la banane (mixez deux bananes avec 30 g de sucre, complétez jusqu'à 500 ml avec de la crème liquide (35%), filtrez et montez en chantilly à l'aide d'un siphon).