

## Moelleux Kiwi Banane

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

### Ingrédients :

- \* 2 Kiwis
- \* 1 Banane
- \* 120 g de sucre
- \* 2 œufs
- \* 70 g de beurre mou
- \* 120 g de farine
- \* ½ sachet de levure chimique
- \* 2 CS de lait



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Marguerites** (FP 2996) sur la plaque perforée.

Fouettez dans un cul-de-poule le sucre et les oeufs pour les faire blanchir. Ajoutez le beurre, mélangez, puis incorporez la farine, la levure et le lait.

Coupez les fruits en petits cubes et mélangez-les immédiatement à la pâte pour éviter que la banane noircisse.

Remplissez les empreintes, couvrez de la toile Silpat® et enfournez 25 à 30 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

**Note :** Les empreintes Marguerites sont en cadeau hôtesse sur le nouveau catalogue printemps/été 2012. Organisez un atelier chez vous et gagnez les.