

Moelleux Pomme-Banane

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

- * 2 pommes
- * 1 petite banane
- * 2 œufs
- * 100 g de sucre
- * 60 g beurre
- * 200 g de farine
- * 1 CC de levure



Préparation au Cook'in®:

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

Faites fondre le beurre dans le bol pendant 1 minute 30 à 40°C, vitesse 2. Ajoutez le sucre, les oeufs et la banane coupé en rondelles et mixez 15 secondes en vitesse 7. Incorporez la farine et la levure pendant 15 secondes en vitesse 5.

Epluchez les pommes, coupez chaque quartier en trois, puis mélangez-les à la pâte pendant 5 secondes avec la touche TURBO.

Remplissez les empreintes et faites cuire pendant 25 minutes. Pour empêcher que les gâteaux gonflent trop, vous pouvez poser la toile Silpat sur les empreintes.

Laissez refroidir complètement sur une grille.

Suggestion : Ajoutez quelques pépites de chocolat. Vous pouvez aussi remplacer les pommes par 2 autres bananes et ajouter des noix concassées.