

Petits cakes bananes noisettes



50 g de beurre mou
15 cl d'huile noix
200 g de sucre
2 œufs battus
3 bananes bien mûres, écrasées à la fourchette
280 g de farine
1 c. à c. de bicarbonate de soude
1 c. à c. de levure chimique
1/2 c. à c. de sel
3 c. à s. de lait
2 c. à s. de yaourt nature (type bulgare)
1 c. à c. d'extrait de vanille
60 g de noisettes (ou de noix) grossièrement concassées

Préchauffez le four à 190°.

Battez le beurre et le sucre en crème. Ajoutez l'huile de noix et battez encore pour obtenir un mélange onctueux.

Ajoutez les œufs battus, les bananes, puis la farine, le bicarbonate, la levure et le sel. Mélangez bien.

Versez le lait, le yaourt et la vanille, puis incorporez les noisettes.

Beurrez (s'ils ne sont pas en silicone) un moule à cake ou des petits moules à mini-cakes, versez-y la préparation et enfournez pour 35 mn (pour des petits cakes) à 45 mn (pour un gros cake).

Démoulez chaud et dégustez froid.