



Louna "so cook" de tout !!



Cake marbré Nutella -bananes



Ingrédients :

- 360 gr de farine - 150 gr de beurre - 150 gr de sucre - 4 oeufs
- 1 sachet de levure chimique - 1 cuillère à café de bicarbonate de soude rase
- 2 bananes mûres - 3 grosses cuillère à soupe de nutella

Préparation :

Préchauffer le four à 230 °

Faire fondre le beurre

Mélanger et tamiser dans un saladier la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude

Dans le beurre fondu ajouter les oeufs et battre le tout

Ajouter à la préparation farine

Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène

Peler et mixer vos bananes

Faire chauffer le nutella pour qu'il fonde

Séparer la pâte en deux dans une ajouter les bananes, dans l'autre le nutella

Dans un moule à cake beurré verser les deux préparations

A l'aide d'un couteau mélanger pour obtenir un bel effet marbré !

Enfourner 15 min à 200° puis baisser à 180 ° environ 30 min

A mi- cuisson couvrir de papier alu votre cake bruni trop vite

Le cake est cuit lorsque la pointe d'un couteau planté au centre ressort sèche !