

Mini-cakes chocolat blanc banane spéculoos

Pour 14 mini-cakes (une [pla`ue de 12 mini-cakes](#) + 2 muffins, le tout en silicone):

- 2 bananes bien mûres (≈ 235 g)
- 1 petit-suisse (60 g)
- 50 g de cassonade
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 200 g de pâte de spéculoos
- 130 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat blanc (une pla`ue concassée)



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Placer les pépites de chocolat au congélateur le temps de la préparation de la pâte (j'ai oublié).

Dans un saladier, écraser les bananes à la fourchette. Ajouter le petit-suisse, la cassonade, le sel, l'oeuf et la pâte de spéculoos. Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse. Incorporer la farine et la levure, puis les pépites de chocolat.

J'ai tout préparé dans le thermomix: mixer d'abord les bananes puis ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger à vitesse 6. Ajouter ensuite les pépites et mélanger `uel `ues secondes en sens inverse à vitesse 3.

Répartir la pâte dans les empreintes et enfourner. Laisser cuire 20 min (à adapter selon la taille des moules et du four).

Démouler délicatement et laisser refroidir les cakes (couchés sur le côté pour éviter `u'ils ne s'affaissent) sur une grille. Encore tièdes, ils sont à tomber!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>