

BANANA CAKE



Ingrédients :

**150g bams Haribo®
10 cl de lait écrémé
150g de beurre
3 œufs
150g de sucre en poudre
150g de farine
1/3 sachet de levure chimique**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre les bananes dans le lait avec le beurre sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.

Après complète dissolution des bananes, laissez tiédir.

Fouettez les œufs avec le sucre et ajoutez la farine et la levure.

Remuez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Ajoutez la crème aux bananes.

Mélangez soigneusement et versez dans un moule à cake.

Enfournez pour 50 minutes.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>