CAKE BANANE, CHOCOLAT & COCO



Ingrédients :

- 2 bananes + 1 banane pour la décoration
- 2 œufs
- 1 fromage blanc (100g)
- 1/2 pot de sucre complet (ou blanc) 50g
- 2 pots de farinecomplète (ou blanche)= 100g
- Levure chimique ou bicarbonate de soude
- Pépites de chocolat noir50g
- Noix de coco râpée 50g
- Huile de tournesol ou huile de coco 1/2 pot = 50mL

Astuces:

Remplacer la coco râpée par de la farine ou de la poudre d'oléagineux (amandes, noisettes, noix, pistaches, pécan...).

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes environ Pour 1 cake (8 à 10 parts environ)

- 1. Préchauffer le four à 180°C.
- 2. Dans un **saladier** : enlever la peau de 2 bananes (en garder 1 pour la déco) et les écraser.
- 3. **Ajouter** les œufs et le fromage blanc et mélanger. Garder le pot du yaourt comme repère.
- 4. Ajouter 1/2 pot de sucre et un 1/2 pot d'huile.
- 5. Ajouter 2 pots de farine et la levure ou le bicarbonate de soude et mélanger.
- 6. Ajouter la noix de coco en poudre et les pépites de chocolat et mélanger délicatement.
- 7. Dans un **moule à cake**, déposer une feuille de papier sulfurisé et verser la préparation par-dessus.
- 8. Pour la **décoration**: enlever la peau d'une banane, la couper en 2 dans le sens de la longueur et la déposer par dessus la préparation (sans l'enfoncer).
- 9. Enfourner pendant 40 minutes environ.
- 10. À la fin de la cuisson : sortir le cake du four, le **démouler** et laisser **reposer** avant de découper et de servir.









@Recettes100faim.fr