

Recette des mini cakes à la banane

Ingrédients:

3 œufs
150g de sucre
160g de farine
1 sachet de levure chimique
170g de beurre 1/2 sel
2 bananes
Du sucre glace
Quelques gouttes d'eau
Quelques étoiles pour la décoration



Préparation :

Préchauffer le four th.180°C. Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle, y déposer les bananes préalablement tranchées et saupoudrer de sucre. Les faire revenir 5 minutes. Laisser refroidir.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter en pluie la farine additionnée de levure. Pendant ce temps, faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange. Ajouter les bananes caramélisées et le chocolat coupé en morceaux.

Verser dans un moule beurré et fariné et faire cuire pendant 45 minutes.

Conseil :

Pour la décoration j'ai utilisé un glaçage à base de sucre glace et de quelques gouttes d'eau. Et j'ai rajouté des petites étoiles en sucre.