

Cake au chocolat et à la banane

Simple et rapide à préparer, un cake savoureux au chocolat et à la banane qui fera le régal des enfants.

environ 12 parts  Moyen  up to 20 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à cake (30 x 11 cm)

Pour la pâte:

100 gr. de chocolat noir (60% de cacao)

170 gr. de beurre pomade (mou)

2 bananes

270 gr. de farine de blé

3 c. à c. de Levure Chimique

Dr.Oetker

150 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

4 oeufs

150 ml de nectar ou jus de banane

- 1 Beurrez et farinez le moule à cake ou tapissez-le d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Cassez le chocolat en morceaux. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Epluchez les bananes et coupez-les en dés.

- 3 **Préparation de la pâte :**

Dans une jatte, mélangez la farine et la levure. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Incorporez les œufs, puis versez le nectar de bananes. Travaillez les ingrédients au batteur électrique pendant env. 1 min, d'abord à vitesse lente puis rapide.

- 4 Ajoutez le mélange beurre-chocolat et travaillez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporez les dés de bananes.



- 5 Versez la pâte dans le moule, placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 6 Sortez le cake du four et laissez-le refroidir 10 min. dans le moule.
Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Conseils

- Après la cuisson, saupoudrez le cake encore chaud d'éclats de chocolat au lait (env. 50g). Saupoudrez de sucre glace.

