

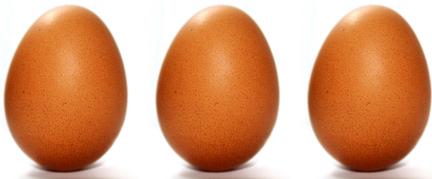
# LE CAKE BANANE CHOCOLAT

## Ingrédients:

FARINE (250g)



BEURRE (175g)



3 OEUFS



SUCRE (125g)

LEVURE



2 BANANES



CHOCOLAT  
(125g)



## Ustensiles :

SALADIER



COUTEAU

VERRE DOSEUR



CUILLERE EN BOIS

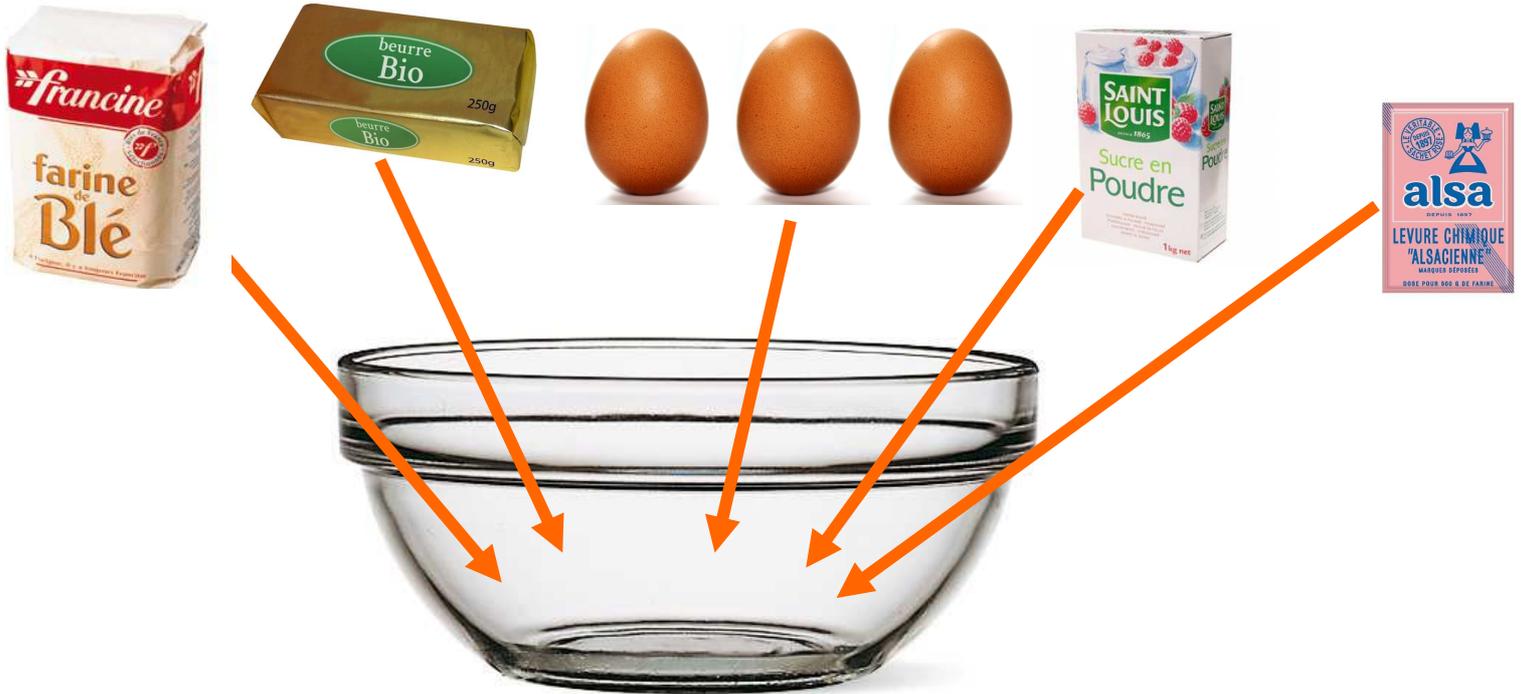
BOL



MOULE A CAKE



1-Mélanger les OEUFS et le SUCRE.  
Ajouter la FARINE, la LEVURE et le BEURRE fondu



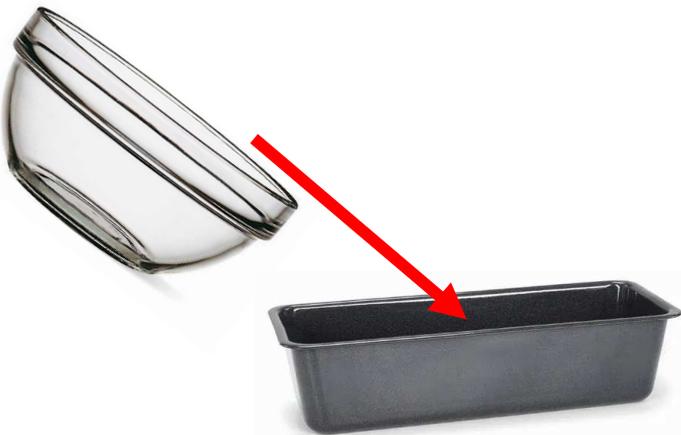
2-Couper les bananes en rondelles et le chocolat en petits morceaux et les rajouter à la pâte.



3-Beurrer le moule.



4-Verser la pâte  
Dans le moule.



5-Cuire au four (th 6/7)  
durant environ 40 min.

