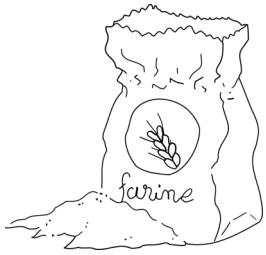


# Cake à la banane



## Ingrédients



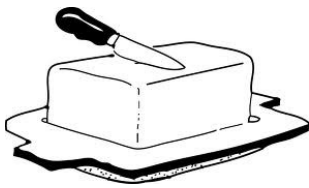
160 g de farine



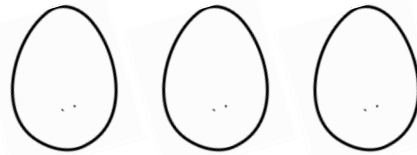
150 g de sucre  
en poudre



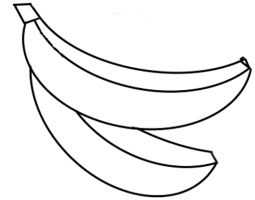
1 demi sachet de  
levure



170 g de beurre  
demi-sel mou



3 œufs

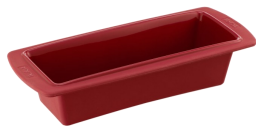


2 bananes

## Ustensiles



1 saladier



un moule



1 couteau



1 verre doseur



1 cuillère en bois



1 fouet



1 bol

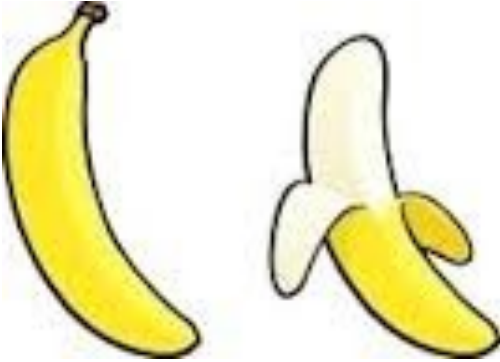
# • Etapes du gâteau

Préchauffer le four à 180C

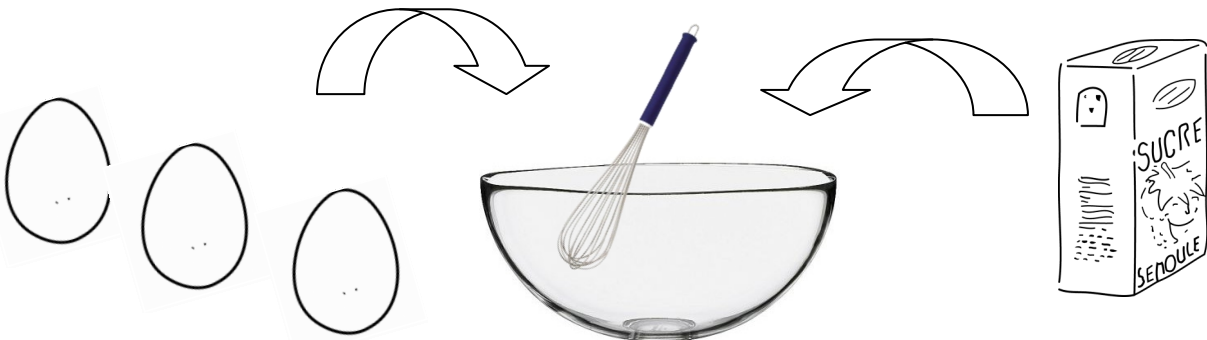
Thermostat 6



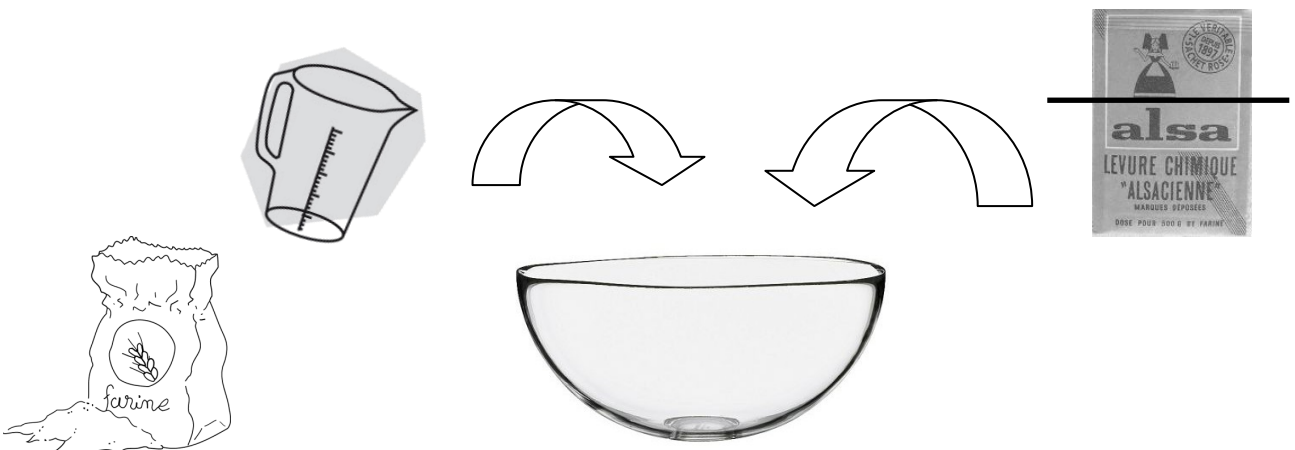
**1** PELER et DÉCOUPER les bananes en rondelles épaisses



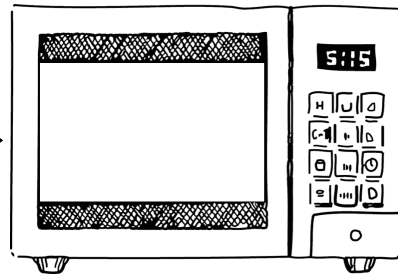
**2** Dans un saladier, **FOUETTER** les œufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



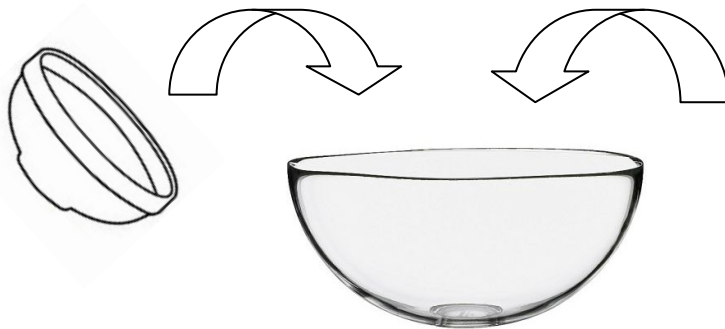
**3** **AJOUTER** la farine et la levure.



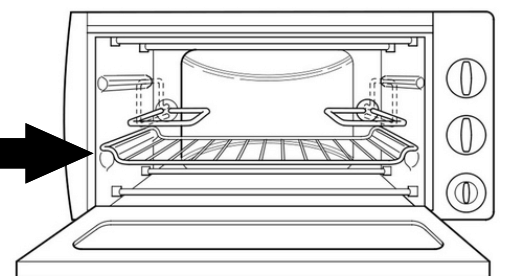
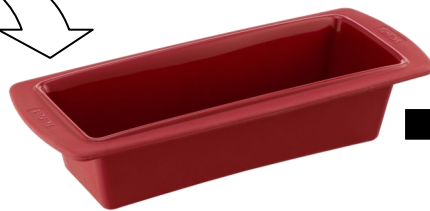
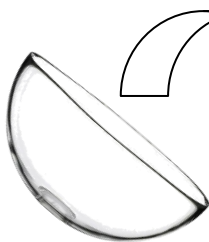
**4** COUPER le beurre. FAIRE FONDRE le beurre.



**5** AJOUTER le beurre fondu et les bananes.  
MELANGER.



**5** VERSER le mélange dans un moule beurré.  
METTRE à cuire au four environ 40 minutes.



# Cake à la banane



## Ingrédients



160 g de farine



150 g de sucre en poudre



1 demi sachet de levure



170 g de beurre demi-sel mou



3 œufs



2 bananes

## Ustensiles



1 saladier



un moule



1 couteau



1 verre doseur



1 cuillère en bois



1 fouet



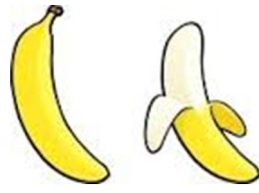
1 bol

## Etapes du gâteau

Préchauffer le four à 180C  
Thermostat 6



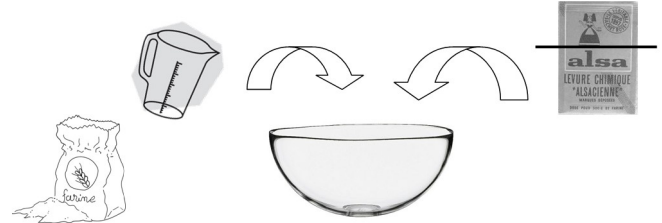
1 PELER et DÉCOUPER les bananes en rondelles épaisses



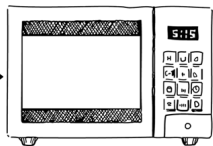
2 Dans un saladier, FOUETTER les œufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



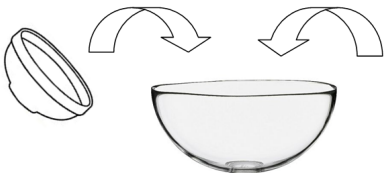
3 AJOUTER la farine et la levure.



4 COUPER le beurre. FAIRE FONDRE le beurre.



5 AJOUTER le beurre fondu et les bananes. MELANGER.



6 VERSER le mélange dans un moule beurré. METTRE à cuire au four environ 40 minutes.

