



Cake vanillé aux bananes

Ingrédients :

100 grammes de beurre ramolli
150 grammes de sucre
2 c.c. de vanille liquide
2 c.c. de jus de citron
1 pincée de sel
3 œufs
3 bananes mûres
150 grammes de farine
1,5 c.c. de levure

Préparation :

- Mettre dans un plat le beurre ramolli, le sucre, la vanille et le jus de citron et le sel, mélanger
- Ajouter un œuf après l'autre, travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ecraser les bananes, incorporer à la préparation
- Incorporer la farine et la levure, verser dans un moule à cake de 25 cm préalablement garni d'un papier cuisson (ou graissé et fariné)
- Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés 50 minutes
- Sortir du four, laisser tiédir, démouler et laisser refroidir sur une grille

