

CAKE CRUMBLE BANANE & SPECULOOS

Préparation: 15 min
Cuisson: 55-60 min



Cake

- 1,5 tasse (170 g) de farine tout usage**
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- 1,5 cuillère à café de poudre à lever**
- 1/2 cuillère à café de cannelle**
- 1/2 cuillère à café de sel**
- 3 bananes mûres écrasées (300 g)**
- 1/2 tasse (125 g) de pâte de Spéculoos**
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile de colza**
- 1 gros œuf**
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille**
- 1/2 tasse (100 g) de sucre granulé**
- 1/4 tasse (50 g) de sucre brun clair**

Pour le streusel aux Spéculoos

- 8 Spéculoos hachés**
- 2 cuillères à soupe de farine tout usage**
- 1/4 tasse (50 g) de cassonade**
- 1/8 cuillère à café de cannelle**
- 40 g de beurre non salé fondu**

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à pain de 24 x 9 cm.

Dans un bol moyen, mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Dans un grand bol, mélanger la purée de bananes et la pâte de Spéculoos, mélanger et ajouter l'huile de colza, l'œuf, la vanille et les sucres. Ajouter les ingrédients secs dans les ingrédients humides et mélanger jusqu'à ce que ce soit juste combiné : la pâte doit être légèrement grumeleuse (ne pas trop mélanger). Verser la pâte dans le moule préparé.

Dans un petit bol, mélanger les Spéculoos hachés, la farine, la cassonade, la cannelle et le beurre fondu jusqu'à consistance homogène. Parsemer le crumble uniformément sur la pâte dans le moule à cake.

Faire cuire au four pendant 55-60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre (couvrir d'un papier d'aluminium si le dessus du cake brunit).

Laisser le pain refroidir dans le moule pendant 20 minutes puis démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement avant de couper en tranches.