

GATEAU A LA BANANE



- 2 oeufs
- 5 bananes bien mûres
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 125 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 petite boîte de lait de coco

Mettre tous les ingrédients dans un mixer en commençant par les liquides.

Ou faire le gâteau à la main : battre alors les oeufs en omelette, mélanger le sucre et le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure et petit à petit le beurre fondu. Ajouter la boîte de lait de coco.

Ecraser les bananes bien mûres puis les ajouter à la préparation.

Beurrer un moule à tarte ou un moule à manqué.

Mettre dans un four préchauffé à 175°C. Laisser cuire 25 minutes environ.