

# 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	

1 COUPER le beurre. FAIRE FONDRE le beurre.



2 AJOUTER le beurre fondu et les bananes. MELANGER.



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



## Etapes du gâteau

Préchauffer le four à 180°C  
Thermostat 4



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.



Si tu préfères la pomme ou un autre fruit tu peux essayer.

Ainsi tu pourras réécrire la recette à ta façon avec l'aide d'un adulte.  
Puis tu la partageras sur le blog.

MIAM MIAM ...

Nous avons hâte de lire et d'essayer ta nouvelle recette.  
Pense à envoyer la photo de ton gâteau.