Titre de la recette : Gâteau manioc.

**\* Nombre de personnes : 8 personnes.**

**\*Temps de préparation : 30 min.**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération : 1 heure.**

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Les ingrédients :** | **\* Les ustensiles :** |
| - 1 kg de manioc ;- 500 ml de lait ;- 2 œufs battus ;- 250 g de sucre ;- 1 cuillère à café de vanille ;- 3 bananes. | - 1 fouet ;- 1 moule ;- 1 bol ;- 1 verre mesureur ;- 1 cuillère. |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1. Râper le manioc.
2. Mélanger le manioc, le sucre, la vanille, le lait et les bananes.
3. Battre les œufs et mélanger le tout.
4. Beurrer le moule et y mettre la préparation.
5. Enfourner au four à 180°C pendant 1 heure.

  Résultat de recherche d'images pour "photo manioc" Gâteau au maniocAvant Après |

