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 manioc  Avant Après |

