

Cake à la banane et au chocolat

Ce qu'il vous faut :

1 moule à cake standard (25 cm de longueur)
3 bananes
250 g de farine bise
3 œufs
150 g de noisettes moulues
100 g de beurre
60 g de sucre
100 g de chocolat noir
1 sachet de sucre vanillé
1 c. à café de levure chimique
1 pincée de sel



Comment procéder :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Ecrasez les bananes
3. Ajoutez les œufs et mélanger
4. Ajoutez la farine, les noisettes moulues, le sucre, le sucre vanillé et le sachet de levure
5. Ajoutez la pincée de sel
6. Ajoutez le beurre ramolli
7. Cassez le chocolat en pépites et ajoutez-le au mélange
8. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte uniforme
9. Enfourez environ 50 minutes

Teneur en glucides pour les personnes avec un diabète :

- Gâteau entier = 368 g de glucides
- Une part = 368 g / le nombre de parts uniformément coupées