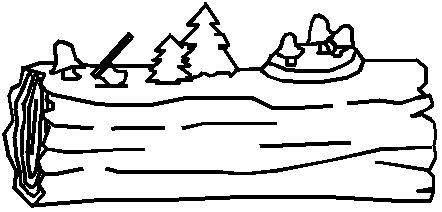
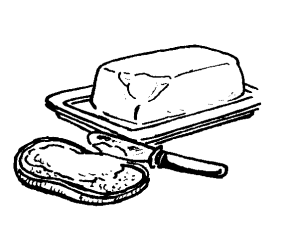
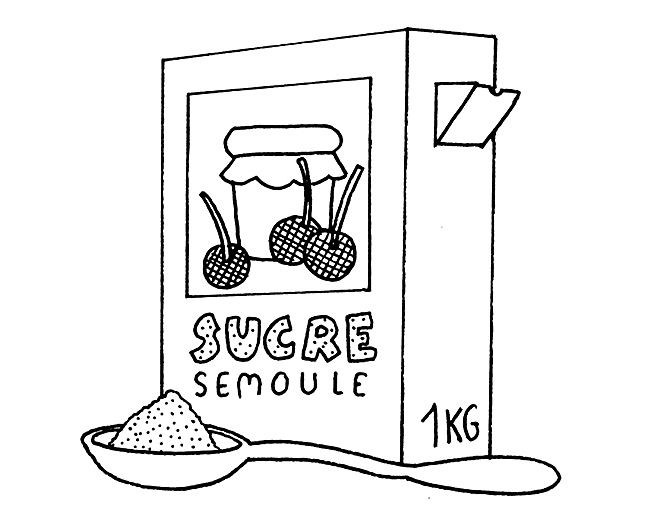
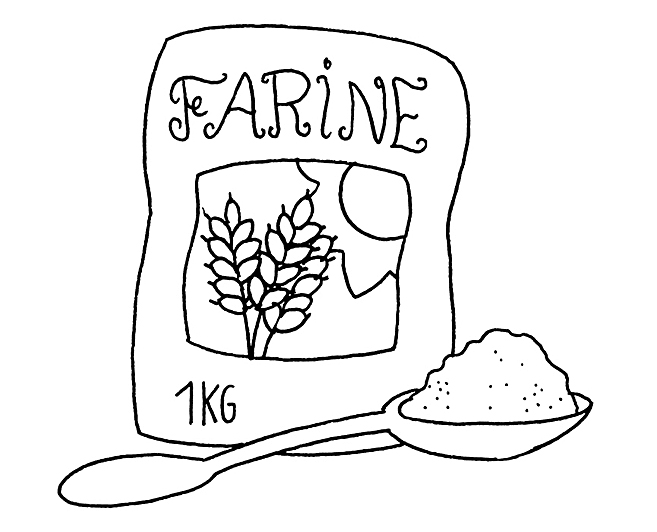
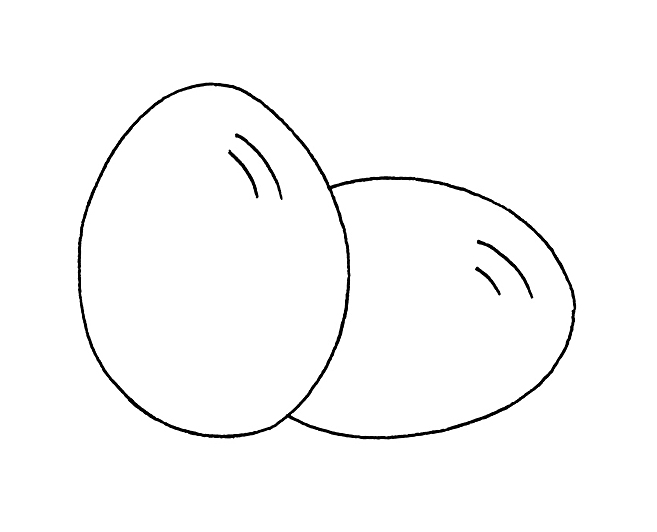
****

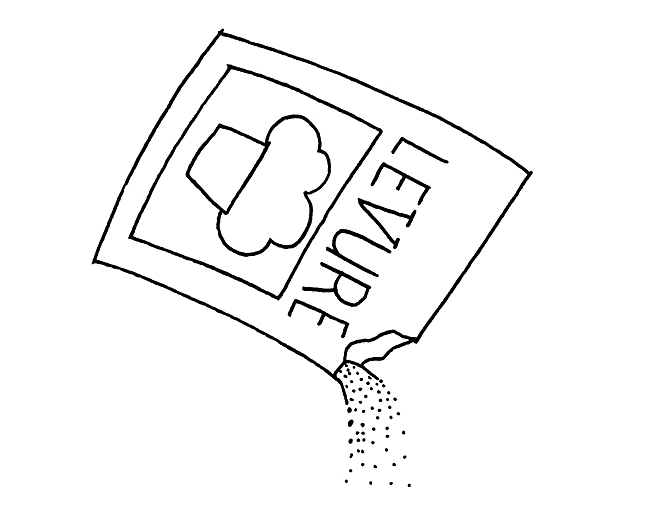
**Bûche à la banane**

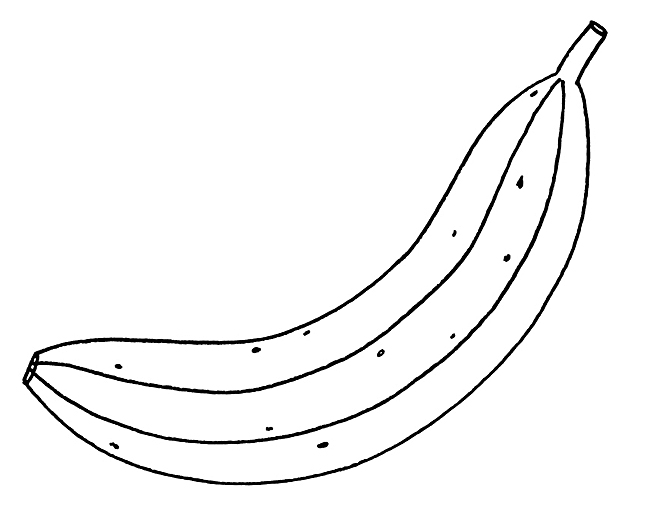
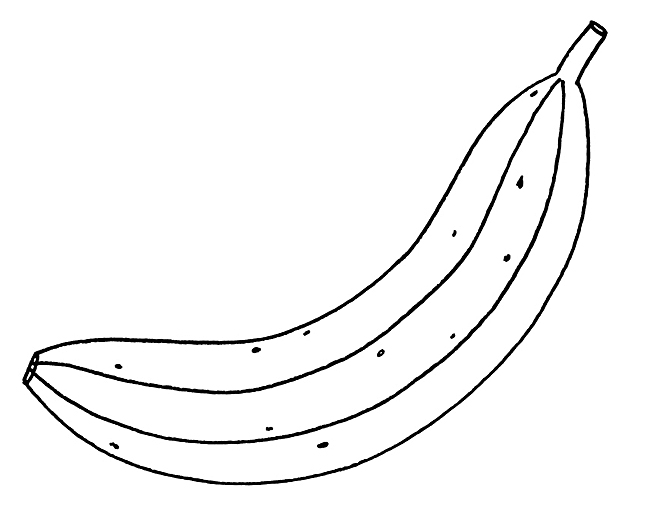
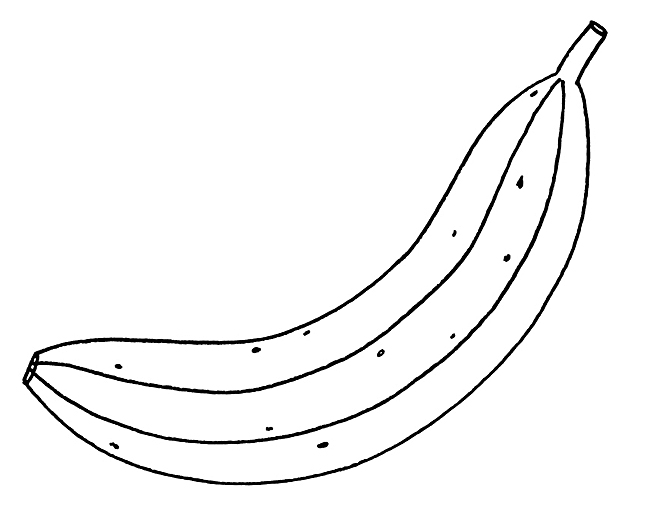
**Ingrédients :**

⚫ **125 g** de beurre

⚫ **150 g** de sucre en poudre

⚫ **300 g** de farine

 ⚫ **2** oeufs

⚫ **1** sachet de levure

⚫ **3** bananes bien mûres

⚫ de la pâte à tartiner au chocolat et du sucre glace pour la décoration

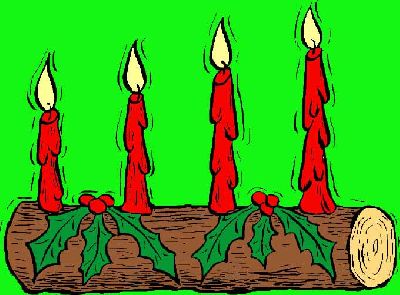
**Préparation :**

• Epluche les bananes et écrase-les.

• Dans un saladier, mélange le beurre ramolli, le sucre et les œufs.

• Ajoute la farine et la levure, puis les bananes écrasées.

• Verse la pâte dans un moule à cake beurré et fariné puis fais cuire 45 minutes au four à 180°.

• Quand le gâteau est cuit, laisse-le refroidir et démoule-le. Recouvre-le de pâte à tartiner et trace des traits à la fourchette. Saupoudre de sucre glace et ajoute des décorations de Noël.