

*Dessert*  
*Le cake à la banane*

Difficulté : 

Coût : 

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 55 min

**Ingredients :** Pour 1 personne

- beurre, 150 g
- sucre, 150 g
- 3 oeufs
- 4 bananes
- extrait de vanille, 9 g
- farine, 330 g
- 1 sachet levure

**Préparation :**

- Fouetter le beurre au batteur tout en ajoutant le sucre en poudre
- Verser les oeufs battus en omelette en continuant de fouetter
- Incorporer au mélange les bananes écrasées à la fourchette avec la vanille
- Ajouter la farine et la levure et mélanger à la maryse
- Cuire à 180°C dans un moule à cake pdt 50min à 1h

**Astuces :**

- WW : recette totale pour 82.2pp.
- Mais c'est un très gros gâteau! donc à couper en 24parts facile!