Cake à la banane

Dessert

Note : 1

Portions :10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :65 min

Calories par portion : 218.2 Kcal

Charge glycémique par portion: 27.071

Les ingrédients

- 225.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 p Sel
- 0.5 p Cannelle
- 0.5 p Noix de Muscade
- 125.0 gr Sucre roux
- 2.0 u Oeuf
- 2.0 u Banane
- 17.5 cl Jus d'orange
- 4.0 cs Huile

Préchauffer le four à 180°C (th 6)
Graissez et chemisez un moule à cake.

Préparation de l'appareil
Dans un saladier, tamisez la farine, les épices et ajoutez le sucre.
Dans un bol, coupez les bananes en rondelles et les écrasées avec le jus d'orange. Puis ajoutez l'huile et les oeufs, bien mélangez. Mélangez le tout avec la farine.

Cuisson
Versez la préparation dans un moule à cake. Enfournez 1 hr à 180°C. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau. Prolongez si nécessaire de 10 min.

Présentation

Retirez du four et laissez refroidir avant de démouler le cake. Coupez le en tranche et servir avec du miel, des tranches de bananes et des cerneaux de noix concassés.