



## *Cake à la banane*

### **Pour 6 personnes :**

- 3 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- 5 bananes écrasées à la fourchette
- 70 g farine + 70 g de maïzena
- 1 sachet de levure
- 100 g sucre roux
- 2 cuillères à soupe de rhum

Préparation : env 15 mn, Cuisson : env 30 à 40 mn selon votre four.

Faire préchauffer le four th 6 (180°)

Battre ensemble les œufs et le sucre. Rajouter les bananes écrasées, puis la farine + la maïzena + la levure. Bien mélanger. Verser ensuite le beurre fondu, mélanger puis le rhum. Remuer à nouveau.

Beurrer et fariner un moule à cake (ou utiliser du papier cuisson), y verser la préparation. Enfourner. Au bout de 15 mn de cuisson, entailler la croûte sur toute la longueur. Poursuivre la cuisson.

Le cake est cuit lorsque la lame d'un couteau planté au milieu ressort sèche.

Démouler à la sortie du four, placer sur une grille à pâtisserie.

*Bon appétit !*