

Ingrédients :

1. Beurre (85g),
2. Sucre (100g)
3. Farine (120g)
4. Un sachet de levure et un sachet de vanille
5. Une pincée de sel
6. Trois bananes
7. Un demi citron
8. Un œuf
9. 5 cl de lait

Un saladier, un presse fruit, un bol, un mixeur

Sors du frigo 85 g de beurre plusieurs heures avant pour le ramollir.

Mélange 100 g de sucre, 120 g de farine de blé, un sachet de levure et de vanille et une pincée de sel dans un saladier.

Épluche 3 bananes et coupe les en rondelles.

Coupe un demi-citron et extraits-en le jus avec un presse-fruit.

Verse le jus de citron dans un bol, et ajoute un œuf et 5 cl de lait.

Demande à un adulte de verser dans un mixeur les bananes, le jus de citron, l'œuf et le lait.

Reprends ton saladier et ajoutes-y le contenu du mixeur et le beurre ramolli. Mélange le tout.

Prends un moule à gâteau, beurre-le et farine-le.

Verse la pâte dans le moule et enfourne le tout dans un four à 150 degrés (thermostat 3).

Laisse le gâteau cuire environ 45 min.

Sors le gâteau du four (attention c'est chaud !).

Suggestions :

Tu peux le saupoudrer de sucre glace.

À déguster accompagné d'un yaourt nature sans sucre.

Le gâteau à la banane, c'est simple, c'est chouette !

