

Recette du gâteau à la banane et noix de coco



Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
2. Dans saladier, mélanger 100g sucre et les 2 oeufs, ajouter 100 g de beurre fondu puis 100g la farine et 1 sachet de levure chimique.
3. Ecraser 2 bananes et les mélanger à la préparation.
4. Insérer à la préparation 2 cuillères à soupe de noix de coco. Mélanger la préparation.
5. Verser le tout dans un moule à beurré et fariné.
6. Couper la dernière banane en rondelles, diposer sur la préparation et saupoudrer de noix de coco (1 cuillère à soupe).
7. Faire cuire 30 minutes environ à four bien chaud. Laisser tiédir avant de démouler.

Colorie en rose les ingrédients.

Colorie en bleu les ustensiles nécessaires.

Colorie en vert le temps de cuisson et température du four.