

# Pain aux bananes

Recette pour 12 tapas

## Description

Un gâteau que vous allez pouvoir facilement prendre avec vous dans n'importe quelles situations. Il supportera le voyage combien de temps? , là est tout le problème, combien de temps allez-vous pouvoir résister à la tentation ?

## L'astuce du chef

Une banane plutôt avancée (partiellement noire) sera idéal pour ce genre de recette, les saveurs seront quintuplées.

## Ingrédients

### Cake aux bananes

- 300 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 1 Pincée(s) Sel
- 2 Unité(s) Oeuf entier
- 290 Gr Sucre
- 215 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 200 Gr Banane
- 65 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 100 Gr Noix de grenoble
- 85 Ml Yogourt grec nature 0%

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Cake aux bananes

Écrasez les bananes pour en faire une purée.

Tamisez ensemble, la farine, la poudre à pâte et le sel.

Dans un bol, mélangez au fouet, les oeufs, le sucre et l'huile.

Ajoutez les ingrédients tamisés en pliant avec le fouet. Ajoutez par la suite, les bananes, les noix de coco et de Grenoble, finalisez votre mélange avec le yogourt grec.

Beurrez le moule, puis le sucrer ensuite, tapotez pour faire tomber l'excédent.

Remplir le moule légèrement au dessus de la moitié.

Placez le cake dans le four, assurez-vous d'une bonne cuisson en piquant le biscuit avec la lame d'un couteau, celle-ci doit sortir propre et chaude au contact de la lèvre.

Comptez environ 20 à 30 minutes suivant la grosseur de votre moule.

**Bon appétit!**