



Gâteau Facile Aux Banane

Muzlu Kolay Kek



150 gr. de beurre
2 œufs
1,5 tasses de sucre granulé
½ tasse de lait
2 tasses de farine
1 sachet de levure chimique
2 bananes

- # Mettez dans un bol creux, du beurre et du sucre granulé. Mélangez jusqu'à qu'ils devient de la crème.
- # Ajoutez un œuf, mélangez quelque minutes puis ajoutez le deuxième œuf. Mélangez.
- # Rajoutez du lait, de la farine et de la levure. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure puis rajoutez les bananes coupés finement.
- # Mélangez jusqu'à que les bananes s'étale dans tout le mélange.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau troué. Placez au four préchauffé à 175 degrés. Laissez cuire jusqu'à qu'il gonfle.

N-B; Ce gâteau contient des fruits, ce qui peut faire moisir très vite. Il faut donc conserver au réfrigérateur.