



Gâteau à La Banane

Muzlu Pasta



Gâteau à La Banane (Muzlu pasta)

Recette de gâteau

Ingrédients :

Pour le gâteau:

2 œufs

1,5 tasse de farine

1 tasse de sucre granulé

1 tasse à thé d'huile végétale

½ sachet de levure

Pour la garniture:

1 tasse de lait froid

1 paquet de crème chantilly

100 gr. de noisette hachés

1,5 banane

Pour sa Crème:

1,5 tasse de lait

1 tasse à café de farine

1 tasse de sucre granulé café

1 œuf

½ banane

- # Mélangez l'œuf et le sucre à l'aide d'un mixer.
- # Rajoutez de la farine, de la levure et de l'huile puis mélangez.
- # Versez le mélange obtenu dans un plat de grandeur de 20-22 cm.
- # Laissez cuire dans un four préchauffé à 180 degrés jusqu'à que la surface soit cuite.
- # Pendant que le gâteau cuit, préparez la crème intérieur.
- # Mélangez dans le lait froid, de la farine, du sucre et l'œuf.
- # Mélangez avec une fourchette avant de mettre au four.
- # Mettez au four à haute température, laissez cuire jusqu'à que la crème devient solide.
- # Retirez la crème du four, quand elle refroidit un peu, rajoutez les bananes coupé finement et à moitié, puis mélangez avec un mixer.
- # Séparez le gâteau refroidis, en 3 morceaux égaux de manière transversale.
- # Prenez le premier morceau sur une assiette plate.
- # Étalez la moitié de la crème refroidis sur le gâteau.
- # Mettez sur la crème, des morceaux de banane fine.
- # Rajoutez le deuxième morceau au-dessus de la crème et faite la même manipulation pour ce morceau.
- # Puis mettez le troisième morceau tout au-dessus.
- # Étalez sur la surface du gâteau un paquet de crème chantilly mélangé avec du lait froid.
- # Rajoutez des noisettes battue finement sur la crème chantilly.
- # Laissez attendre le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, puis servez.

N-B: Vous pouvez utiliser des pêches au lieu des bananes pour préparer ce gâteau.