



## Gâteau Légère Aux Bananes

Muzlu Hafif Pasta



Gâteau Légère Aux Bananes (Muzlu hafif pasta)

Recette de gâteau

Ingrédients :

1 verre d'eau ou un peu de sucre en poudre plus  
3 œufs

1,5 tasse de farine

1/2 tasse de féculle de maïs

2 tasses d'huile de thé

1 tasse à thé de yaourt

1 sachet de levure

1 paquet de vanille

Pour la crème;

2,5 tasses de lait

3 cuillères à soupe de sucre granulé

1 cuillère à soupe de farine de riz

1,5 cuillère à soupe de féculle de maïs

1 banane

Pour plus;

2 cuillères à soupe de sucre granulé

1 tasse de lait

1/2 tasse d'eau

1,5 cuillère à soupe de féculle de maïs

1 paquet de vanille

# Mélangez l'œuf et le sucre, puis rajoutez de la farine, de la levure, du féculle de maïs, de l'huile végétale, du yaourt et de la vanille puis mélangez.

# Versez ce mélange dans un plat huilé et fariné. Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 40 minutes.

# Pendant que le gâteau est en train de cuire, laissez cuire 2,5 tasses de lait avec 3 cuillère à soupe de sucre, de la farine de riz et du féculle de maïs. Retirez du four, laissez refroidir puis coupez les bananes finement et mélangez.

# Coupez le gâteau cuit de façon horizontale, versez la crème préparé sur le premier étage du gâteau, puis rajoutez le deuxième morceau.

# Préparez la crème pour la surface. Pour cela laissez cuire 1 tasse de lait avec 1/2 tasse d'eau et du féculle de maïs. Retirez du feu, rajoutez de la vanille. Versez chaud sur le gâteau.

# Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur puis servez.

N-B: Selon votre volonté, vous avez la possibilité de ne pas préparer la crème pour la surface.