



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Gâteau à La Purée De Banane

Muz Püreli Kek



3 oeufs
1 tasse de sucre
1,5 tasses de farine
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Pour la surface ;
2 bananes
1 cuillère à soupe de beurre
1/2 tasse de thé de sucre granulé
1 poignée de noix concassées

Laissez cuire le sucre granulé et le beurre jusqu'à que le sucre fonde. Rajoutez des noix concassées. Laissez cuire un peu, retirez du four, puis rajoutez des tranches de bananes. Mélangez le contenu.

Placez dans un plat de gâteau rond, du papier huilé de façon à dépasser. Versez le mélange de banane dessus.

Mettez dans un bol creux, du sucre et des œufs. Mélangez jusqu'à que le sucre fonde. Rajoutez de l'huile, de la farine, de la levure et de la vanille.

Mélangez jusqu'à que la farine s'étale sur tout le mélange. Versez le mélange de gâteau sur le mélange de banane.

Placez le gâteau au four préchauffé à 175 degrés. Laissez cuire au four pendant 40-45 minutes sans ouvrir.

Tournez le gâteau à l'envers sur une assiette. Enlevez le papier huilé puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer ce gâteau en remplaçant la banane par 3 pommes.