

1. MARBRÉ TENDRE À LA BANANE

WWW.INTRADEL.BE/COLLATIONSZD/MARBRE

1 CAKE/12 PORTIONS  20 MIN. +  50 MIN.  FACILE

Il vous faut :

300 g de bananes mûres sans peau • **250 g** de farine • **230 g** de cassonade •
160 g de beurre • **20 g** de cacao •
10 g de poudre à lever • **3** œufs •
2 pincées de sel • **1** pincée de muscade en poudre.

 **1** moule à cake.

Aux fourneaux !

 Préchauffez le four à 160 °C.



Au robot mixeur ou dans un saladier, mélanger le beurre pommade (tempéré et bien ramolli) avec la cassonade.



Ajoutez les œufs 1 par 1 et les bananes préalablement écrasées, puis le mélange tamisé des ingrédients secs : farine, poudre à lever, muscade et sel.



Divisez la masse obtenue en 2 parts égales. Dans une des 2 parts, ajoutez le cacao et mélangez.

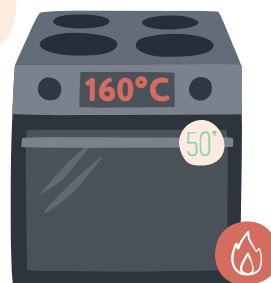


VOUS AVEZ DES BANANES BIEN MÛRES QUI ONT NOIRCI ? TANT MIEUX, CES DERNIÈRES APPORTERONT BEAUCOUP DE GOÛT À VOTRE CAKE.



Graissez et farinez le moule à cake, garnissez-le aux $\frac{3}{4}$ en alternant les 2 mélanges afin d'obtenir un marbrage.

5



 Enfournez dans un four préchauffé à 160 °C pendant 50 minutes.

 Laissez refroidir avant de démouler le marbré.



Regarder la vidéo