



# Gâteau 100% banane



## Ingrédients :

- 100 g de sucre
- 15 cl de lait
- 180 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 50 g de pépites de chocolat
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 2 bananes (bio)
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- Au choix : cannelle, chocolat, raisins secs, cacao, noisettes, amandes...

## Préparation :

- Laver les bananes, les couper en rondelles avec la peau. Les mettre dans un bol, ajouter le lait et mixer le tout.
- Ajouter les oeufs, le rhum et l'huile et mélanger le tout.
- Ajouter la farine, le sucre, le bicarbonate, le sel et les accompagnements au choix. Mélanger le tout.
- Verser la pâte dans un moule à cake et enfourner à 180°C pendant 30 minutes environ, le gâteau doit être doré.