

# GATEAU AUX BANANES ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT



100 g de farine



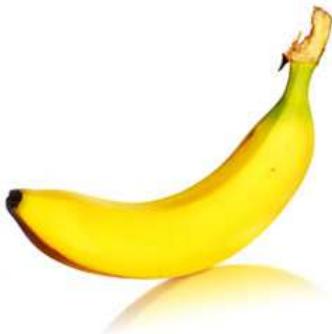
100 g de beurre



Une tablette de chocolat noir



75 g de sucre



2 bananes



1/2 paquet de levure



2 œufs entiers



1 sachet de  
sucre vanillé



Une bonne  
pincée de  
cannelle<sub>1</sub>

# USTENSILES



2 saladiers et  
un bol



un verre doseur



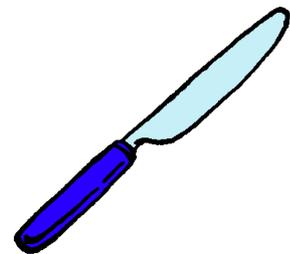
du papier  
sulfurisé



Une râpe pour faire des pépites



un moule à tarte



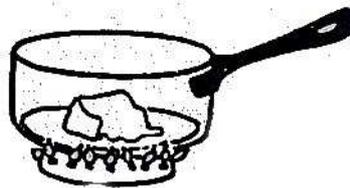
1 cuillère  
et 1 couteau

# GATEAU BANANES et pépites de chocolat

- Râper la tablette de chocolat dans un saladier pour faire des pépites de chocolat



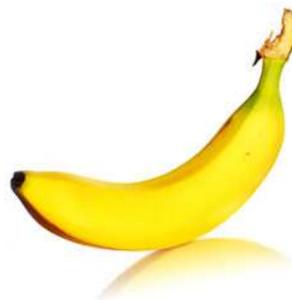
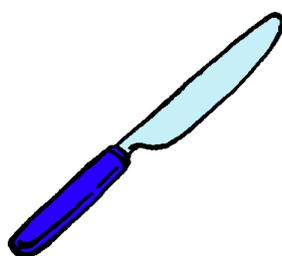
- Faire fondre le beurre



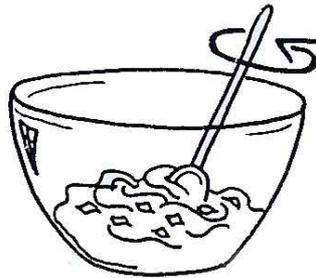
- Dans un autre saladier, mélanger les 2 œufs entiers avec les 75 g de sucre, les 100g de beurre fondu, les 100g de farine, le 1/2 paquet de levure et la pincée de cannelle.



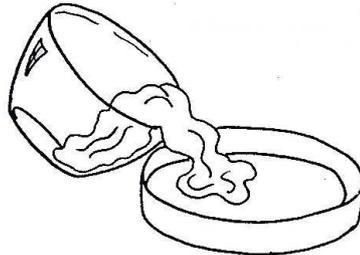
- Couper une banane en rondelle



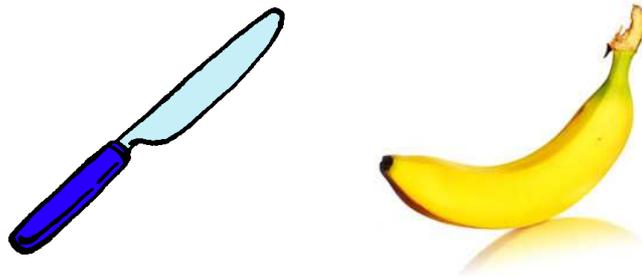
- Ajouter dans le saladier les rondelles de banane et les pépites de chocolat. Bien mélanger



- Beurrer le moule ou recouvrir de papier sulfurisé. Verser le mélange dans le moule



- Couper la 2ème banane en rondelles fines.



- Eparpiller les rondelles de banane dans le moule, sur le mélange et saupoudrer de sucre vanillé



- Mettre au four thermostat 8 (250°) et laisser cuire e 15 / 20 minutes. Le gâteau doit être moelleux et doré

