

Gâteau Chocolat Banane

Recette pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20-25 mn

Ingrédients:

- 50 g de chocolat noir
- un peu de lait
- 100 g de farine + levure
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de miel
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 banane coupée en tranches

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le lait et le miel.
2. Le verser dans un saladier.
3. Ajouter l'oeuf entier, la farine, la levure et la cannelle.
4. Bien mélanger (rajouter du lait si nécessaire) et mettre les tranches de banane.
5. Beurrer ou huiler un moule a cake, verser la préparation et faire cuire a four chaud (180°C) pendant 20 a 25 minutes.

Une recette très facile à réaliser et sans matière grasse !

Surveillez bien la cuisson.

Pour mettre du texte en colonnes :

- Sélectionner les ingrédients et les étapes de la préparation.
- Cliquer sur **FORMAT / COLONNES...**
- Choisir l'option **2 colonnes** où la colonne de gauche est plus étroite, et cocher la case « Ligne séparatrice » / **OK**

Pour séparer les colonnes à un endroit précis :

- Placer le curseur **DEVANT** le mot « Préparation : »
- Cliquer sur **INSERTION / SAUT... / Saut de colonne / OK**

Vous devez obtenir ce résultat :

Recette pour 4 personnes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 20-25 mn

Ingrédients:

- 50 g de chocolat noir
- un peu de lait
- 100 g de farine + levure
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de miel
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 banane coupée en tranches

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le lait et le miel
2. Le verser dans un saladier
3. Ajouter l'oeuf entier, la farine, la levure et la cannelle
4. Bien mélanger (rajouter du lait si nécessaire) et mettre les tranches de banane
5. Beurrer ou huiler un moule a cake, verser la préparation et faire cuire a four chaud (180°C) pendant 20 a 25 minutes

Une recette très facile à réaliser et sans matière grasse !
Surveillez bien la cuisson