

# Cake Banane et Chocolat

Ingrédients pour un grand cake :

- 150g de beurre
- 150g de sucre
- 2 œufs
- 300g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- 3 bananes normales très mûres
- 150ml de lait
- 150g de pépites de chocolat noir



Préchauffez le four à 160°C (chaleur tournante), sinon 180°C.

Beurrez et farinez le moule à cake.

Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate et le sel.

Coupez le beurre en dés. Mélangez-le au sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite les œufs un par un en continuant de battre, puis ajoutez le mélange à base de farine. Mélangez bien. Ajoutez ensuite le lait. Votre pâte doit être homogène.

Écrasez les bananes grossièrement à la fourchette, ajoutez-les à la pâte. Mélangez délicatement puis ajoutez enfin les pépites de chocolat.

Versez la préparation dans le moule préalablement beurré et fariné puis enfournez pour 1 heure de cuisson. Vérifiez la bonne cuisson du cake en y plantant la lame d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.

Laissez refroidir une quinzaine de minutes avant de démouler.

Succulent !