



Cake chocolat et bonbons banane

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Pour 8 personnes :

- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 10 cl d'huile
- ½ sachet de levure
- 100 g de chocolat en plaque
- 2 c. à s. de sirop de fruits
- 25 bonbons banane (style haribo)
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la recette :

Chauffer le four à 160° (thermostat 5)

Battre les œufs entiers, ajouter le sucre, le sucre vanillé, la farine, l'huile, le demi sachet de levure et le sirop.

Faire fondre le chocolat au micro ondes et ajouter à la préparation.

Couper les bananes en deux et ajouter à la pâte.

Mettre du papier sulfurisé au fond du moule et laisser cuire environ 45 minutes.

La pointe du couteau doit sortir sèche