

CAKE AUX PEAUX DE BANANES

Pour ne plus jeter
les peaux de bananes

INGRÉDIENTS :

- 2 ou 3 peaux de bananes
- 100 g de sucre en poudre
- 180 g de farine
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre fondu
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à c. d'extrait de vanille



x 4



30 min



45 min



Pas cher



Facile

1. Mixez les peaux de bananes bien mûres (sans les extrémités) avec le lait.
2. Mélangez-les avec les jaunes d'œufs, le beurre, le sucre, la vanille, la farine et la levure.
3. Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange précédent.
4. Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez pendant environ 45 minutes à 200°C.

Agrémentez de fruits secs ou de pépites de chocolat pour un cake très gourmand !

Source : ecomatismes.fr