

Banana cake très moelleux aux noix de pécan

Préparation : 30 min – cuisson : 50 min

Il vous faudra :

- 180 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 càc de bicarbonate
- 1/2 càc de cannelle
- 75 g de noix de pécan
- 60 g de beurre mou
- 2 bananes bien bien mûres
- 120 g de lait ribot
- 1 œuf
- 150 g de sucre roux



Waiting For The Sun
par Christelle

Beurrer un moule à cake de 25 cm. Préchauffer le four sur 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, la cannelle et les noix de pécan grossièrement hachées.

Fouetter au robot mélangeur ou mélanger dans un autre saladier, à la spatule le beurre et le sucre. Ajouter les bananes écrasées, l'œuf et le lait ribot. Ajouter le mélange de poudre préparé précédemment.

Verser dans le moule, et enfourner pour 50 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche. Sinon rajouter 10 minutes.