

Cake banane, chocolat et beurre de cacahuète

Après les fêtes et les galettes, je vous propose une recette light... Bon je plaisante, mais j'avais réalisé ce cake et je dois bien le poster un jour sur mon blog de cuisine ! Il sera parfait pour un goûter pour tous les amoureux de banane, de chocolat et de beurre de cacahuète. Un gâteau sans prétention et très facile à faire !

★★★★☆ Note de 4.50 sur 2 votes



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 h 25 min



TYPE DE PLAT

Dessert



PORTIONS

20 portions

CALORIES

337 kcal

INGRÉDIENTS

- 270 g beurre demi-sel fondu
- 240 g sucre cassonade
- 230 g œuf
- 150 g chair de banane
- 320 g farine
- 160 g pépites de chocolat
- 250 g beurre de cacahuètes crunchy non sucré

INSTRUCTIONS

1. Mettez le beurre demi-sel fondu, le sucre de canne et les œufs dans un récipient et mélangez bien.
2. Ajoutez la chair de banane écrasée à la fourchette.
3. Versez la farine et la levure chimique.
4. Mélangez bien puis terminez en ajoutant les pépites de chocolat.
5. Mettez du papier sulfurisé dans un moule à cake de 30cm de longueur. Versez un fond de pâte puis mettez quelques cuillerées de beurre de cacahuète.
6. Remettez de la pâte puis à nouveau quelques cuillerées de beurre de cacahuète et ainsi de suite. jusqu'à mettre tout la pâte et les 250g de beurre de cacahuète.
7. Mettez à cuire 1h25 dans un four préchauffé sur chaleur tournante à 155°C. Laissez tiédir avant de dévorer !

NUTRITION

Calories: 337kcal

Carbohydrates: 34g

Protéines: 6g

Fat: 21g

Lipides saturés: 10g

Graisses polyinsaturées: 2g

Graisses monoinsaturées: 6g Lipides trans: 0.4g

Cholestérol: 72mg

Sodium: 168mg

Potassium: 195mg

Fibre: 2g

Sucre: 18g

Vitamine A: 404IU

Vitamine C: 1mg

Calcium: 34mg

Fer: 1mg



MOTS CLÉ

Cake, Gâteaux

Vous avez essayé cette recette ?

Let us know how it was!

Cake banane, chocolat et beurre de cacahuète - La Cuisine de Bernard - 12 January 2023