**Cake banane - beurre de cacahuètes aux pépites de chocolat et aux cacahuètes**

Pour 1 gros cake et un plus petit :

Ingrédients secs :

*- 156 g de farine blanche
- 150 g de farine complète
- 65 g de sucre blanc
- 65 g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel*

Ingrédients liquides :
 *- 170 g de beurre de cacahuètes
- 1 oeuf
- 240 g de lait
- 2 bananes écrasées en purée*

*- 1 tasse remplie de cacahuètes non salées et de pépites de chocolat*

Préchauffer le fouir à 180°C.

Mélanger ensemble et dans l'ordre, d'un côté les ingrédients secs, et de l'autre les ingrédients liquides.

Verser le mélange liquide sur le mélange sec et remuer jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter les cacahuètes et les pépites de chocolat en remuant délicatement.

Verser la préparation dans deux moules recouverts de papier cuisson et enfourner pour 50, 55 min, mais sortir le plus petit cake avant (40 min environ). Pour vérifier la cuisson, la lame d'un couteau doit resortir propre, sans trace de pâte.

