

Mini-cakes à la banane et pépites de chocolat

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	5 min
Cuisson :	25 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à cakes

80 g de sucre roux (cassonade) 20 g de sucre muscovado 3 oeufs 150 g de farine de gruau T45 5 g de levure chimique
160 g de beurre demi-sel 2 banane(s) 70 g de drops de chocolat

Pour le dressage et la cuisson

du sucre à chouquettes des drops de chocolat

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LA PÂTE À CAKES					
Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée.					
Mettre les sucres et les œufs dans le bol et mélanger 30 secondes-		30 sec		5	
vitesse 5.					
Ajouter la farine, la levure chimique et le beurre demi-sel mou et		30 sec		7	
mélanger 30 secondes-vitesse 7.					
Ajouter les 2 bananes et mixer 30 secondes-vitesse 5.		30 sec		5	
Ajouter les drops de chocolat, mélanger 25 secondes-vitesse 3.		25 sec		3	
POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON					
Remplir les moules, saupoudrer de sucre à chouquettes et quelques					
drops. Enfourner 20 à 25 minutes à 180°C (selon four).				0	