

Bananes au chocolat



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Dessert très sympa à réaliser et délicieux...

Ingrédients

- 3 banane
- 200 g de chocolat au lait
- 25 g de farine
- 25 g de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 150 g de beurre

Préparation

- 1 Pour préparer le chocolat, cassez-le en morceaux et mettez-le dans un récipient avec le beurre et faites fondre au bain-marie.
- 2 Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, la maïzena et la levure.
- 3 Préchauffez le four à 160°C, thermostat 5-6.
- 4 Beurrez, farinez un moule à gâteau puis, versez la moitié de la préparation au chocolat.
- 5 Pelez les bananes, les coupez en rondelles et répartissez-les dans le moule.
- 6 Versez le reste de la préparation sur le dessus.
- 7 Enfournez durant trente minutes environ puis, démoulez à la sortie du four.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

