

Le Gâteau BNC (Banane/Nutella/Coco)



Une recette terrible pour le corps mais géniale pour le moral! Je me suis inspirée du blog The Cook'is pour cette réalisation qui est horriblement bonne. J'ai revisité sa recette en utilisant celle de mon cake à la banane mais le principe final reste le même : Un gâteau à la banane, un nappage au Nutella et un peu de noix de coco râpée. Un délicieux délice.

Ingédients

250 g de farine
150 g de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
Une bonne pincée de sel
2 à 3 bananes moyennes mûres (plus ils sont mûres, mieux c'est)
85 g de beurre
2 cuillères à soupe de lait
2 œufs

Préparation

Préchauffer le four à 165 °C (thermostat 5-6)
Mélanger 150 g de la farine avec le sucre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.
Ajouter les bananes écrasées, ainsi que le beurre et le lait.
Battre (de préférence avec un mixeur) doucement, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis vigoureusement 2 min.
Ajouter les œufs et le reste de la farine, et bien mélanger.
Graisser le fond d'une moule à cake, et y verser la pâte. Faire cuire au four à 165 °C pendant 55 à 60 min (vérifier la cuisson).
Sortez votre cake du four et nappez-le de Nutella. Parsemez ensuite de noix de coco râpée
Votre Gâteau BNC est prêt ☺ Essayez d'attendre qu'il tiédisse pour le déguster!



LES GOURMANDISES DE
Karelle

Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>