

Cake banane, citron vert & coco

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 bananes bien mures (environ 300g une fois épluchées)
- 55g de jus de citron vert
- 2 œufs
- 50g de sirop d'agave
- 100g de noix de coco en poudre
- 100g de farine
- 5g de levure chimique
- 1 citron vert pour l'imbibage

Préparation

1. Ensuite ajoutez les œufs un à un, puis le sirop d'agave.
2. Enfin, incorporez la noix de coco en poudre, puis la farine et la levure chimique préalablement tamisées.
3. Huilez ou beurrez le moule à cake, puis saupoudrez-le avec de la poudre de noix de coco.
4. Versez la pâte dans le moule, puis ajoutez si vous le souhaitez une banane coupée en deux.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pour 1h10 de cuisson.
6. Imbibez-le avec le jus d'un citron vert, puis laissez-le refroidir quelques minutes avant de démouler.
7. Laissez refroidir sur une grille puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com