

Cake banane, caramel & noix de pécan

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 2 bananes
- 50g de beurre
- 125g de caramel beurre salé
- 2 œufs
- 150g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 120g de noix de pécan

Préparation

1. : 2 bananes de beurre de caramel beurre salé 2 œufs de farine T55 de levure chimique de noix de pécan Recette : Mixez les bananes avec le beurre et le caramel.
2. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine et la levure préalablement mélangées.
3. Terminez en incorporant les noix de pécan hachées.
4. Versez la pâte dans un moule beurré, puis enfournez dans le four préchauffé à 165°C pour environ 45 minutes de cuisson (la lame d'un couteau doit ressortir sèche).
5. Démoulez, laissez refroidir puis ajoutez du caramel et des noix de pécan dessus à votre convenance avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com