# Gâteau moelleux à la banane

Un gâteau aux bananes bien mûres, humide et parfumé, idéal pour ne rien gaspiller. Il embaume toute la cuisine.

| 8 personnes | 15 min préparation | 45 min cuisson | 60 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 3 bananes très mûres
- 2 œufs
- 120 g de sucre
- 80 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de cannelle

## Préparation

1. Éplucher les bananes et les couper en morceaux.
2. Mettre les bananes dans le bol et les écraser.
   **10 sec / vitesse 4**
3. Ajouter les œufs, le sucre et le beurre fondu.
   **30 sec / vitesse 4**
4. Ajouter la farine, la levure et la cannelle.
   **20 sec / vitesse 3**
5. Verser dans un moule à cake beurré.
6. Cuire 45 minutes à 170°C.

**Le conseil de Tiha**
Plus les bananes sont tachetées de noir, plus le gâteau est parfumé.

**Conservation :** 4 jours dans une boîte hermétique.