

## Gâteau Bananes, Choco et Amandes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| - FARINE                  | 80g      |
| - BAKING POWDER (FERMENT) | 1 sachet |
| - BANANE(S)               | 4        |
| - SEL                     | 1 pincée |
| - CASSONADE BLANCHE       | 150g     |
| - CHOCOLAT AU LAIT        | 50g      |
| - CHOCOLAT BLANC          | 50g      |
| - OEUF(S)                 | 2        |
| - AMANDES HACHÉES         | 100g     |
| - FROMAGE BLANC           | 50g      |
| - AMANDES EFFILÉES        | quelques |



### Recette:

- Mélangez la farine avec la levure, la cassonade, le sel et le fromage blanc. Ajoutez 1 à 1 les œufs.
- Faites fondre au bain-marie les deux chocolats.
- Ajoutez-les au mélange précédent ainsi de la poudre d'amandes.
- Ecrasez 3 bananes à la fourchette et intégrez-les au mélange.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Beurrez un moule à manquer.
- Versez la pâte dans le moule beurré.
- Coupez la dernière banane en rondelles et répartissez-les au sommet de la pâte. Ajoutez également un peu d'amandes effilées.
- Enfournez pour 45-50 minutes (vérifiez la cuisson avec une pique).
- Laissez refroidir puis démoulez.