

Gâteau à la banane

Ingrédients

- 135 g de flocons d'avoine
- 45 g de flocons d'épeautre
- 100 g de farine auto-levante d'amande
- 1 boîte (200 ml) de lait de coco
- 2 ou 3 bananes
- 1 càc de sirop d'agave



Un gâteau est la meilleure manière de terminer un bon repas. Nous vous proposons une recette pour réaliser un délicieux gâteau à la banane. Suivez les étapes, placez-le au four et laissez la magie opérer !

Préchauffez le four à 180 ° C.

Mélangez les flocons d'avoine et d'épeautre. Ajoutez la farine d'amande, le lait de coco et une purée de banane. Assaisonnez avec le sirop d'agave. Remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Graissez le moule à pain et versez le mélange dans le moule.

Coupez le reste de la banane en tranches dans le sens de la longueur. Disposez les tranches sur le mélange et versez dessus un peu de sirop d'agave.

Mettez le moule dans le four pendant 30 à 40 minutes.



Joseph design.be

Une belle poubelle pour la cuisine

L'ustensile de la semaine!

brabantia

voir condition en magasin

~~139€~~
99€

~~179€~~
119€

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

