



Gâteau chaud aux bananes renversé



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 45 MIN

Vous cherchez une nouvelle recette pour utiliser vos bananes bien mûres? Ne cherchez plus! Essayez notre recette de gâteau renversé facile à faire, mais non moins délicieuse. Alors, pourquoi attendre? Essayez-la dès ce soir!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

- 1/2 tasse de beurre
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 4 bananes
- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau doré
- 4 œuf
- 1-1/4 tasses d' eau
- 1/3 tasse d' huile
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 1 c. à soupe de sucre à glacer

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Chauffer le beurre dans un bol micro-ondable moyen à intensité ÉLEVÉE 1 min ou jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter la cassonade; bien mélanger. Étaler dans un moule de 13 x 9 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

Étape 3

Couper les bananes en deux sur la longueur; déposer, les côtés coupés vers le haut, en une seule couche sur la pâte.

Étape 4

Mélanger au batteur la préparation pour gâteau doré, les œufs, l'eau et l'huile dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter la préparation à pouding sèche; battre juste assez pour mélanger. Verser le mélange sur les bananes; lisser le dessus.

Étape 5

Cuire 35 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 10 min. Passer la lame d'un couteau le long des côtés du moule pour en détacher le gâteau. Renverser sur une assiette; démouler délicatement. Laisser refroidir le gâteau légèrement. Tamiser le sucre à glacer sur le gâteau. Servir chaud.

Conseils des Cuisines
Kraft

Nutrition

Variante

Ajoutez 1/2 t de noix grillées et hachées grossièrement à la pâte avant de la verser dans le moule préparé et de la cuire comme indiqué.

Une touche d'éclat

Garnissez le gâteau de garniture fouettée *Cool Whip* décongelée.

Calories 310

	% valeur quotidienne
Lipides 14 g	
Lipides saturés 5 g	
Cholestérol 60 mg	
Sodium 320 mg	13 %
Glucides 45 g	15 %
Fibres 1 g	
Sucres 31 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	10 %
Calcium	2 %
Fer	10 %

Portions

16 portions de 1/16 du gâteau (109 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.