

## Gâteau aux bananes de maman

par CAMÉLIA DESROSIERS

Quantité : **4 portions** | (4) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **40 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **25 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

125 ml (1/2 tasse) de sucre

1 oeuf

3 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille

250 ml (1 tasse) de farine

2 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude

1 ml (1/4 c. à thé) de levure chimique

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

Une pincée de muscade

30 ml (2 c. à soupe) de lait

3 ml (1/2 c. à thé) de vinaigre

65 ml (1/4 tasse) de bananes écrasées

### Préparation

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C). Dans un premier bol, battre le beurre, le sucre, les œufs et la vanille jusqu'à l'obtention d'une crème légère.
2. Dans un second bol, tamiser la farine avec le bicarbonate de soude, la levure chimique, le sel et la muscade.
3. Dans un troisième bol, mélanger le lait et le vinaigre puis ajouter les bananes.
4. Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre en alternant avec le lait aux bananes. Verser dans deux moules ronds de 20 cm (8 po) de diamètre ou dans un moule à pain (pour la recette pour 8 portions).
5. Cuire au four de 25 à 30 minutes pour les gâteaux ronds et 60 min pour le gâteau dans le moule à pain. Laisser ensuite refroidir sur une grille.

PUBLICITÉ

[Voir la vidéo de la recette](#)

### Nutrition



Sans noix