# RECETTE DU CAKE BANANE-CHOCOLAT SANS SUCRE AJOUTÉ



Anne CORNEC
Diététicienne-Nutritionniste
À l'écoute de votre corps

## INGRÉDIENTS:

- 2 bananes
- 3 oeufs
- 100 gr de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 à 60 gr de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

## DEROULE :

- Dans un grand bol, découper les bananes en rondelles
- Ajoutez les oeufs, la farine, la levure
- Bien mélanger et ajouter l'huile végétale
- Ajouter le chocolat en petits morceaux
- Mettre dans le moule à cake
- Enfourner à 180° pendant 30 minutes
- Régalez-vous!