

# Banana Cake

POUR 4 PERSONNES

- 140 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 90 g de sucre
- 1 pincée de sel fin
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 3 bananes
- 1 citron vert
- du beurre et de la farine pour le moule



**1-**Préchauffe le four à 210°C puis beurre et farine les moules individuels.

**2-** Fait fondre le beurre au micro-ondes. Mélange-le dans un bol les œufs, le sucre et le sel fin. Ajoute la farine et la levure et mélange de nouveau. Incorpore le beurre fondu, en veillant à ce qu'il ne soit pas trop chaud. Ecrase une banane dans un peu de jus de citron vert, fait quelques zestes, mélange bien puis coule la préparation dans les moules.

**3-** Taille les bananes en rondelles et dépose-les sur les gâteaux. Fait cuire 15 minutes au four. Démoule et dépose sur une grille.