

GATEAU DE BANANES

RECETTE N°695

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de farine
- 3 tasses de lait
- sucre fin
- pincée de sel
- une dizaine de bananes
- beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- terrine
- moule à manqué
- 25 à 40cl - tasse / punch cup
- fouet

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



4 ETAPES A SUIVRES

01. Faire une pâte avec 250 g de farine, 3 tasses de lait et autant de sucre fin. Une pincée de sel.
02. Couper en long une dizaine de bananes.
03. Dans un moule beurré mettre une couche de pâte, une de bananes et ainsi de suite, en terminant par la pâte.
04. Mettre à four chaud.

NOTES PERSONNELLES
