

très facile- Pour 6 pers.

Moelleux
banane chocolat

Prép : 10 min- Cuisson : 20-25 min



2 bananes
60 g de sucre de canne
1 œuf
150 g de farine
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
50 g de beurre fondu
30 g de copeaux de noix de coco
100 g de pépites ou morceaux de chocolat noir

Dans une assiette, écrasez les bananes, préalablement épluchées. Réservez.

Dans le bol de votre robot ou d'un saladier, battre l'œuf et le sucre. Ajoutez les bananes écrasées. Bien mélanger. Incorporez la farine et le bicarbonate de soude. Mélangez.

Ajoutez le beurre fondu. Mélangez.

Incorporez les pépites de chocolat noir et la noix de coco. Mélangez pour bien les répartir dans la pâte.

Remplir un moule à charnière ou un cercle à tarte de 20 cm Ø beurré.

Cuire 20 à 25 min dans un four préchauffé à 170°C. Le moelleux doit être bien doré sur le dessus.

Laisser refroidir sur une grille.