

RECETTE FACILE ET ÉCONOMIQUE

Gâteau banane cannelle

Ingrédients (pour 1 bocal)

200g de farine blanche
150g de sucre
150g de beurre
3 bananes mûres
le jus d'un demi-citron
2 œufs
1 yaourt blanc velouté
1 cc de cannelle
1 sachet de levure

Recette
sucrée

Préparation

Faire fondre le beurre au micro-ondes et le laisser tiédir.

Écraser les bananes, ajouter le citron et le sucre. Mélanger soigneusement jusqu'à avoir une pâte liquide. Ajouter l'un après l'autre le yaourt, les œufs, la farine et la levure (mélanger à chaque nouveau ingrédient ajouté)

Ajouter enfin le beurre puis la cannelle. Répartir dans le moule (beurré).

Cuire 30 mn à 180°. Laisser tiédir un peu avant de démouler.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
Bon appétit !

Mange ta poubelle

Apprenons à cuisiner nos «déchets»...



STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane