

Recette #dessert

Mini cake moelleux express banane et chocolat

Ingrédients

2 cas cacao
1 banane
1/2 CAC de levure chimique sans gluten
3 cas de noix de coco râpée
3 cas de farine de sarrasin
1 œuf
2 cas de compote sans sucre
100g de yaourt de cacao
40 g de pépites de chocolat noir
2 CAC de cannelle

Étapes

- 1/ Dans un saladier écrasez une banane puis mélangez l'œuf, la farine de sarrasin, le cacao en poudre, la levure, la cannelle, la compote.
- 2/ Ajoutez le yaourt la noix de coco râpée et mélangez de nouveau.
- 3/ Pour terminer ajoutez les pépites de chocolat
- 4/ Enfournez ensuite 30minutes à 180°C.

Bon appétit !