

## Recette #dessert

### Mini cake moelleux express banane et chocolat

#### Ingédients

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 !