

GÂTEAU AUX BANANES AVEC GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME



Gâteau:

2 tasses de farine tout usage
1 ½ c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
1 ½ tasse de sucre
½ tasse de beurre, ramolli
¼ tasse de babeurre ou de lait sûr
1 tasse de bananes mûres écrasées
2 œufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
¼ tasse de babeurre ou de lait sûr

Glaçage:

2 ppts de fromage à la crème, ramolli
¼ tasse de beurre, ramolli
4 tasses de sucre glace

-Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser deux moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm).

Gâteau :

-Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.

-Ajouter le sucre, le beurre, ¼ tasse (50 ml) de babeurre et les bananes. Battre au batteur électrique à vitesse moyenne, 2 minutes.

-Ajouter les œufs, la vanille et ¼ tasse (50 ml) de babeurre. Battre à vitesse moyenne, 1 minute.

-Étendre uniformément la pâte dans les moules préparés.

-Faire cuire au four à 350 °F (180 °C), de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

-Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler et de laisser refroidir complètement.

Glaçage:

-Battre le fromage à la crème avec le beurre au batteur électrique à vitesse moyenne.

-Ajouter le sucre glace en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

-Étendre une couche de glaçage entre les étages et glacer le gâteau.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***