GÂTEAU DANOIS CHOCO-BANANE

3 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 tasse de beurre, ramolli
2 tasses de sucre granulé
2 oeufs
2 1/2 tasses de bananes en purée (environ 6)
1 c. à thé de vanille
1 tasse de crème sure
1/2 tasse de cassonade tassée
1 c. à thé de cannelle moulue
1 paquet de 300 g de brisures de chocolat noir ou mi-sucré (moi au lait)

-Préchauffer le four à 350 ºF.

-Mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Battre le beurre et le sucre granulé dans un grand bol, au batteur, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Incorporer les oeufs. Ajouter les bananes et la vanille; bien mélanger. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre en alternant avec la crème sure, en battant bien après chaque ajout.

-Verser la moitié de la pâte dans un moule de 13 x 9 pouces vaporisé d'un enduit à cuisson. Mélanger la cassonade et la cannelle; saupoudrer la moitié de ce mélange sur la pâte à gâteau déjà versée dans le moule. Garnissez de la moitié des brisures de chocolat. Répéter les couches.

-Cuire au four de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***
(Source :Qu'est-ce qui mijote de Kraft)