

Gâteau-collation aux bananes et au beurre d'arachide (Le palais gourmand)

Gâteau:

2 oeufs
1/2 tasse d'huile
1/2 tasse de sucre granulé
1/2 tasse de cassonade tassée
1 tasse de bananes bien mûres écrasées (*environ 3*)
1 1/2 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé sel
2 c. à table de mini-brisure de chocolat (*mon ajout personnel*)

Préchauffer le four à 350°(180°). Vaporisé d'enduit à cuisson ou beurre, un moule carré de 9 pouces. Battre les œufs, l'huile, le sucre et la cassonade au batteur électrique dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient homogènes. Ajouter les bananes et bien mélanger. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter ce mélange à la préparation aux bananes, s'il y a lieu, ajouter les brisures de chocolat et bien mélanger. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement.

Glaçage:

1/3 tasse de beurre d'arachide fouettée (*utilisé le croquant*)
1 tasse de sucre à glacer
1/4 tasse de lait

Mélanger le beurre d'arachide, le sucre à glacer et le lait avec le batteur électrique jusqu'à ce que le tout soit homogène. Étaler sur le gâteau.