

Cours de Pâtisserie du 14 février 2018



Petits gâteaux moelleux aux bananes et fruits rouges

Pour 6 personnes :

2 bananes
60 g de beurre mou
60 g de fruits rouges surgelés
100 g de farine
75 g de sucre
1 œuf
10 cl de lait
½ sachet de levure chimique
Sucre en grains

Préchauffer le four à 180°

Mélanger la farine et la levure. Réserver

Dans un saladier, fouetter le beurre jusqu'à obtenir une pommade. Ajouter le sucre et fouetter de nouveau pendant 1 min

Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène

Eplucher et écraser les bananes en purée. Les ajouter à la préparation et mélanger bien. Verser le lait et mélanger

Ajouter le mélange farine/levure dans la préparation en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Répartir dans des empreintes en silicone ou des caissettes en papier

Disperser les fruits rouges dans la pâte en les enfonçant un peu. Saupoudrer de sucre en grains et enfourner pour 40 minutes