



















Gâteau à la banane

Ingrédients			
	300 g de farine		60 ml de lait de soja
	200 g de sucre		40 ml de jus de pomme
	2 c.s. de levure chimique		1 banane
	180 ml d'huile		

Ustensiles	
	2 saladiers
	1 fourchette
	1 cuillère à soupe (c.s.)
	1 fouet
	1 moule à gâteau

Préparation		
		
1. Écraser la banane dans un saladier.	2. Ajouter l'huile, le lait de soja et le jus de pomme. Mélanger.	3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure.
		
4. Mélanger les ingrédients liquides aux ingrédients secs.	5. Verser la préparation dans le moule.	6. Faire cuire 30-40 minutes à 180°C.