

Cake végétarien chocolat banane

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 bananes
- 100 g de sucre blanc
- 50 g de sucre de canne
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine
- 3 c. à c. d'huile de coco
- 1 c. à c. d'huile végétale
- 5 cl de lait de soja
- 80 g de chocolat noir
- 3 c. à c. de cacao

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, écraser les deux bananes à l'aide d'une fourchette. Ajouter les deux types de sucre et mélanger.

Etape 2

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Etape 3

Faire fondre l'huile de coco et ajouter l'huile de maïs. Verser le sachet de poudre à lever, le chocolat et le lait végétal, bien mélanger. Ajouter la farine et le sel. Mélanger puis incorporer la poudre de cacao.

Etape 4

Verser la préparation dans un moule puis enfourner à 200°C pendant 15-20 mn.