

# CAKE BANANE-COEUR DE NUTELLA



Ingrédients (6 personnes):

Préparation:

## INGREDIENTS :

- 125g de beurre demi-sel mou.
- 3 oeufs.
- 160g de farine avec levure incorporée (ou 150g farine a gateau +1/3 paquet de levure).
- 125g de sucre glace.
- 1c.cafe d'extrait de vanille.
- 1 banane.
- 1c.cafe de Nutella par cake.

Prechauffer le four a 180°C. (Th6°).

Dans un saladier. mélanger le beurre et le sucre glace. Incorporer les oeufs un a un, puis la farine (et la levure si elle n'est pas incorporee dans la farine).

Ajouter la banane écrasée.

Dans les moules, verser un peu de la preparation.. Ajouter 1c.cafe de Nutella au centre, puis recouvrir du reste de pâte.

Enfourner 25mn. Démouler tiède.