

# CAKE MANGUE – BANANE

## Ingrédients :



3



100  
grammes



2



120  
grammes



80  
grammes



80  
grammes  
et un peu  
pour  
le moule



50  
grammes

un peu



## Ustensiles :



Faire fondre le beurre au four à micro-ondes.

Mélanger le sucre de canne et le sucre vanillé avec le beurre fondu.

Incorporer ensuite les œufs, la farine, la maïzena, la levure et le sel. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Eplucher la mangue et la couper en petits morceaux.

Eplucher les bananes et les couper en rondelles.

Ajouter les morceaux de mangue et les rondelles de banane à la pâte en mélangeant à nouveau.

Beurrer le moule à cake et verser la préparation dedans.

Cuire 45 minutes environ à 180 degrés.