LITTLE GUEST
HOTELS COLLECTION

KIDS-CLUB À LA MAISON !

#STAYHOME

Atelier cuisine
Banana bread

TES INGRÉDIENTS

★ 3 bananes bien mûres
★ 1 oeuf
★ 15g de beurre salé
★ 1 c.à.c. de levure
★ 100g de sucre
★ 100g de cacao en poudre
★ 160g de farine

TA RECETTE

1. Avec tes petites mains, épluche les bananes et dépose des morceaux dans un saladier. Écrase-les avec une fourchette.

2. Pendant ce temps, demande à un adulte de faire fondre 15 grammes de beurre salé.

3. À ta compote de banane, ajoute un oeuf, la farine, le sucre, la levure, le cacao en poudre, puis le beurre fondu.

4. Lave-toi les mains puis beurre le moule à cake !

5. Demande à Papa ou Maman de mettre le plat au four (préalablement préchauffé) pendant 55 minutes, à 175°C.

6. Lorsque le gâteau est cuit, attendez quelques minutes avant de le déguster avec un grand verre de lait.

BON APPÉTIT LES PETITS !