

FONDANT EXTREME A LA BANANE (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [@juluya66](#) sur Instagram

Ingrédients :

- 2 bananes coupées en morceaux
- 3 œufs
- 250 g de crème liquide
- 30 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine de blé

Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- verser la préparation dans un moule (moule étoile petite contenance 75 cl de Demarle posé sur la grille du cake factory pour moi)
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P1 - gâteaux à partager
- puis programmer 20 minutes de cuisson
- laisser refroidir puis placer le fondant une nuit au réfrigérateur de préférence

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.