

# Cake à la banane et pépites de chocolat

**Ingrédients**

* 500g de beurre
* 1 kilo de sucre
* 1 kilo de farine
* 1 litre d’œufs
* 2 sachets de levure chimique
* 10 bananes
* Vanille liquide
* Pépites de chocolat

**Déroulé**

1. Battre les œufs avec le sucre jusqu’à obtention d’un mélange mousseux. A part, écraser les bananes jusqu’à obtenir une purée.
2. Ajouter ensuite la farine, la levure, le beurre fondu et les bananes en purée. Bien mélanger jusqu’à obtenir une pâte homogène.
3. Ajouter ensuite les pépites de chocolat et mélanger. Enfourner 40 à 45 minutes à 180 degrés (thermostat 6).

***C’est prêt !***