

BANANA BREAD

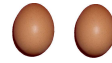


INGRÉDIENTS :

300 grammes de farine



2 œufs



1 cuillère à soupe de cannelle



1 sachet de levure



125 ml de lait



50 grammes de beurre



140 grammes de sucre roux



3 bananes bien mûres

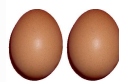


PRÉPARATION :

1) Mélangez la farine, la cannelle, le sucre et la levure.



2) Ajoutez le lait, les oeufs, le beurre fondu et les bananes écrasées.
Remuez.



3) Versez la préparation dans un moule à cake.



4) Enfournez 45 à 50 min à 180°C.



Les lamingtons australiens

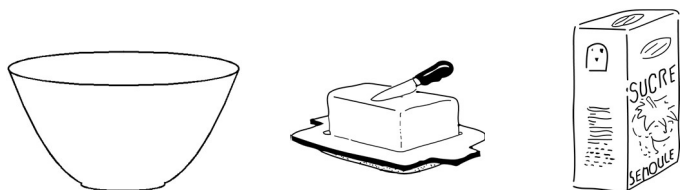


Ingrédients (pour 4 Personnes) :

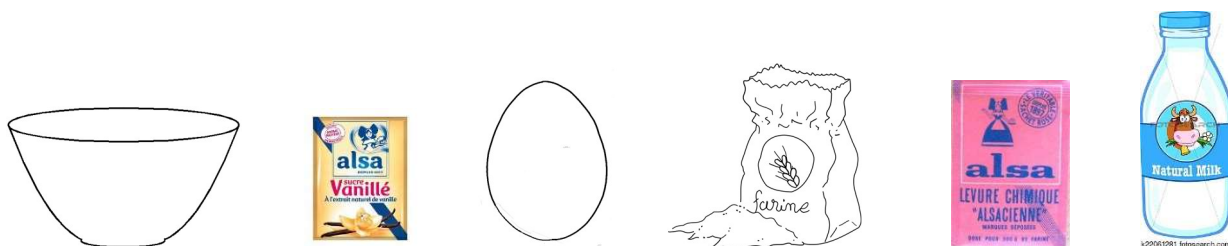
- 125 g de beurre ramolli
 - 130 g de sucre en poudre
 - 1 ou 2 sachets de sucre vanillé
 - 2 oeufs
 - 270 g de farine
 - 2 sachets de levure
 - 7.5 cl de lait
- Pour le glaçage :
- 420 g de sucre glace
 - 30 g de beurre
 - 11 cl d'eau bouillante
 - 40 g de poudre de cacao
 - 200 g de noix de coco râpée

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).



Mélanger le beurre et le sucre.



Ajouter le reste des ingrédients un par un, en mélangeant bien. Mettre dans un moule rectangulaire et cuire au four pendant 25-35 minutes (vérifier la cuisson avec un couteau). Une fois refroidi, couper en carrés de 5 cm sur 5.

Pour le glaçage :

Ajouter tous les ingrédients, sauf la noix de coco et bien mélanger.

Tremper brièvement les carrés de gâteau dans la sauce chaude jusqu'à ce qu'ils soient entièrement recouverts.

Rouler chaque morceau dans la noix de coco.