

GÂTEAUX MOËLLEUX BANANE/WAKAME

Ingrédients

100 g de beurre mou
100 g de sucre en poudre
1 citron bio
3 œufs
3 bananes mûres
200 g de farine
½ sachet de levure
60 g de Wakamé frais (ou 15 g de wakamé sec)

Préparation

A l'aide d'une fourchette écraser en pommade le beurre.
Ajouter le sucre puis le zest du citron et enfin les œufs.
Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
Couper les algues en petits morceaux et incorporer les à la préparation

Cuisson

Verser la pâte dans un moule à cake beurré ou des petits moules à muffins.
Enfourner à 180° Pour (plus ou moins) 45 minutes



Recette présentée par Maryvonne M
Trail de l'Algue du 18. 8. 2018
D'après le site de Marinoë