

# Barres Bueno bananes & chocolat

*Pour 12 Bueno*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min*

## Ingrédients :

- 2 œufs
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 140g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 40g de vermicelles en chocolat
- 1 banane très mûre



*Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, un fouet, une empreinte de 12 formes Bueno (Quattro) et une plaque aluminium perforée.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les empreintes sur la plaque perforée.
- Faire fondre le beurre.
- Dans le pichet, mélanger les œufs avec le sucre.
- Ecraser la banane et l'ajouter au mélange.
- Ajouter le beurre fondu tout en mélangeant.
- Terminer avec la farine et la levure.
- Bien mélanger le tout.
- Ajouter les vermicelles en chocolat.
- Enfourner durant 20 min environ.

*Bon appétit !*