

Donuts Choco-Banane

Pour 8 Donuts

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 50g de sucre glace
- 70g de sucre roux
- 1 yaourt nature
- 50g d'huile neutre
- 130g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 15g de vermicelles de chocolat
- 1 banane



Ustensiles spécifiques : 1 pichet verseur, une cuillère magique, une empreinte de 8 Donuts et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes Donuts sur la plaque aluminium.
- Fouetter les oeufs avec les sucres.
- Ajouter le yaourt puis l'huile. Bien mélanger.
- Ajouter la farine et la levure puis les vermicelles.
- Verser la préparation dans les empreintes.
- Ajouter les morceaux de banane coupée dedans et enfourner pour +/- 20 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !



Moule 8 Donuts

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle