

# CAKE NATURE

*1000g de farine  
8g de baking powder  
240g de margarine végétale ou d'huile d'arachide  
240g de sucre brun  
2 c. à c. de fécule de maïs diluées dans 2 c. à s. d'eau  
2 bananes écrasées*

*Mélanger l'huile (ou la margarine fondue) avec le sucre. Ajouter les bananes écrasées, puis la farine et le baking powder, petit à petit. Mouiller avec le mélange eau/fécule (ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche). Placer la pâte dans un moule préalablement huilé et fariné. Cuire dans un four préchauffé pendant 40 à 50 minutes à 180°. Rq vous pouvez ajouter à cette pâte des raisins secs trempés dans du rhum, des pépites de chocolat, des pommes en dés, etc.*