

Cake noix de coco et peaux de bananes

Avec des épluchures

Préparation :

15 min

Cuisson :

30 min

Ingrédients :

- 3 peaux de bananes (bio de préférence)
- 100 g de noix de coco
- 2 oeufs
- 180 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 50 g de beurre



Préparation :

1. Couper les extrémités des peaux de bananes et les laver
2. Mixer les peaux de bananes coupées en morceaux avec les œufs
3. Mélanger la farine, la noix de coco, la levure, le sucre et le beurre fondu
4. Ajouter les peaux de bananes mixées
5. Verser la pâte dans un moule et enfourner 30 minutes à 200 °C

Napper le cake de chocolat fondu, ajouter des pépites de chocolat

