

Gâteau saveurs des îles

- 120g de banane
- 120g d'ananas
- 3 œufs
- 125g de sucre roux
- 125g de beurre ramolli
- 160g de farine
- 1/2 sachets de levure
- 1 gousse de vanille
- 3 cuillères à soupe de rhum ambré
- 2 pincée de sel.



■ *Un délicieux gâteau moelleux aux saveurs exotiques.*

Servir: tiède avec un verre de thé

Variation : Utilisez un moule à cake.

■ Préchauffer votre four à 180°C.

■ Coupez les fruits en cubes.

■ Fouettez le beurre avec le sucre, ajoutez les œufs, et mélangez bien. Incorporez la farine, le sel et la levure. Mélangez. Grattez la gousse de vanille, et récupérez les graines, et ajoutez les dans la pâte avec les fruits et le rhum. Mélangez.

■ Disposez la pâte dans un moule rond, et enfournez pour 40 minutes.

Conseils

Beurrez votre moule s'il n'est pas en silicone.