

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 10 petits gâteaux



Petits pains aux bananes aux cocos Cadbury

Ingrédients :

- 5 c. à soupe de beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade, bien tassée
- 2 œufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 4 bananes très mûres, écrasées
- 1 3/4 tasse de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de crème 35 % (ou 15 % champêtre)
- 3/4 tasse de cocos Cadbury, émiettés grossièrement + 30 cocos entiers pour la décoration
- Facultatif : Chocolat fondu pour des gâteaux marbrés. Vous aurez besoin d'une cuillère à thé par petit gâteau.

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre et la cassonade et bien battre.
3. Ajouter les œufs et la vanille jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter les bananes et battre à haute vitesse durant 1 minute.
4. Dans un autre bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la poudre à pâte.

5. Ajouter la farine en alternant avec la crème, en finissant avec la farine.
6. Ajouter les cocos Cadbury émiettés et mélanger.
7. Si votre moule est en silicone, vous n'avez pas besoin de beurrer ou fariner le moule. Si votre moule est en métal, beurrer et fariner avant de verser votre mélange.
8. Diviser la pâte dans 10 cavités de votre moule à petits pains.
9. Si vous voulez des gâteaux marbrés, déposer une cuillère à thé de chocolat noir fondu sur le dessus des pains et à l'aide d'un cure-dent, mélanger le chocolat au mélange de gâteau en formant des petits zigzags.
10. Cuire de 25 à 30 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce qu'un cure-dent planté au centre en ressorte propre.
11. Lorsque les petits pains aux bananes seront refroidis, pressez 3 cocos par pain sur le dessus.