



Cuisine et
dépendances

Mini-cakes chocolat blanc - banane - speculoos



Comme vous pourrez le constater, cette recette est très peu calorique vu qu'elle ne contient que des bananes, de sucre, de chocolat blanc et surtout d'à peine un bon demi-pot de pâte à tartiner aux speculoos :p ! Je me suis largement inspirée de la recette des blondies dénichée sur le très beau blog de [Laure](#). Les blondies sont l'équivalent des brownies, sans chocolat. Comme on pouvait s'en douter avec tous ces bons ingrédients, cette recette est une petite tuerie, le goût du speculoos s'associe à merveille avec la banane et le chocolat blanc.

Ingrédient (pour 6 mini-cakes) :

- 2 bananes bien mûres
- 250 g de pâte à tartiner Speculoos
- 1 plaquette de chocolat blanc (100g)
- 130 g de farine T 55
- 100 g de sucre cassonade blonde
- 1 oeuf
- 50 g de beurre
- 1 cuil à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Ecraser les bananes dans une assiette creuse avec une fourchette.

Casser le chocolat blanc en grosse pépites, placer les pépites au congélateur le temps de la préparation pour les durcir.

Faire fondre le beurre, ajouter la pincée de sel et l'extrait de vanille.

Fouetter le beurre fondu avec le sucre. Ajouter l'oeuf, la banane écrasée et la pâte de Speculoos. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer ensuite la farine mélangée à la levure puis les pépites de chocolat blanc.

Répartir la pâte dans des moules à mini-cakes en silicone (ou prendre un moule carré chemisé de papier sulfurisé).

Enfourner et laisser cuire 20 à 30 min, selon la taille des moules.

Laisser refroidir avant de démouler sur une grille à pâtisserie.

Le 2 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/02/25208921.html>