

Gâteau diététique sans sucre, sans farine, sans beurre

Ingrédients:

- 2 bananes mures.
- 2 œufs
- 100g de flocons d'avoine
- 1 sachet levure chimique
- 1 cuil, à café d'extrait de vanille

Écraser les bananes pour obtenir une purée lisse,

Ajouter les œufs puis les flocons d'avoine, la levure, la vanille,

Mélanger pour obtenir une pâte homogène

Ajouter l'ingrédient de votre choix: raisins secs, pépites chocolat, amandes, noix..... Pommes, poires.....

Cuisson four 180° env. 20 min - Possible micro-ondes avec moule adapté 5 min.