

Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau au micro-ondes au chocolat, banane et macadamia



2h30 22 min 8 min 2h 412

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à gâteau

175 g **Chocolat noir**
2 **Banane(s)**
75 g **Beurre doux**
200 g **Sucre roux**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
90 g **Farine**
30 g **Cacao en poudre**
5 g **Levure chimique**
15 **Noix de macadamia**

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Casser en morceaux le chocolat et le mettre dans un saladier.
- 2 Ajouter le beurre en morceaux dans le saladier.
- 3 Couvrir le saladier avec du film alimentaire et mettre le tout au micro-onde pendant 2 minutes à 700 W.
- 4 Sortir le saladier du micro-onde et laisser refroidir.
- 5 Pendant ce temps, fouetter les oeufs dans un autre saladier.
- 6 Ajouter le sucre roux et continuer à fouetter.
- 7 Retirer le film alimentaire du saladier avec le chocolat et le beurre fondu, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- 8 Verser le mélange chocolat/beurre dans le mélange oeufs/sucre, fouetter jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- 9 Ajouter la farine et l'incorporer dans le mélange.
- 10 Dans un saladier, écraser les bananes à l'aide d'une fourchette.

- 11 Ajouter le cacao en poudre, l'incorporer à la banane.
- 12 Ajouter la purée de banane au mélange, l'incorporer à l'aide d'une fourchette.
- 13 Ajouter le levure chimique et mélanger.
- 14 Verser le tout dans une moule au gâteau en silicone.
- 15 Parsemer de noix de macadamisa. Mettre le gâteau au micro-onde pendant 6 minutes à 900 W.

Étape 2

Dressage

- 1 Retirer le gâteau du micro-onde, le laisser reposer pendant 2 h. La surface doit être un peu lustrée.
- 2 Couper et servir.