THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux bananes avec glaçage au fromage à la crème

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	40 mins	12	N/A

Ingredients

- **Gâteau :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre ou de margarine
- 1/2 tasse (125 mL) de babeurre ou de lait sur
- 1 tasse (250 mL) de bananes mûres écrasées
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- **Glaçage :**
- 2 pqt (250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre ou de margarine
- 2 tasses (500 mL) de sucre glace, tamisé

Directions

Step 2:

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel dans un grand bol.

Step 3:

Ajouter le sucre, la margarine, ¼ tasse (50 ml) de babeurre et les bananes. Battre au batteur électrique à vitesse moyenne, 2 minutes.

Step 4:

Ajouter les œufs, la vanille et ¼ tasse (50 ml) de babeurre. Battre à vitesse moyenne, 1 minute.

Step 5:

Étendre uniformément la pâte dans deux moules à gâteau ronds graissés de 9 po (23 cm).

Step 6:

Faire cuire au four à 350 °F (180 °C), de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler et de laisser refroidir complètement.

Step 8:

Battre le fromage à la crème avec le beurre au batteur électrique à vitesse moyenne. Ajouter le sucre glace en battant jusqu’à ce que le mélange soit lisse.

Step 9:

Étendre une couche de glaçage entre les étages et glacer le gâteau.

Images

