

# *Mode d'emploi*

## **Ingrédients à ajouter absolument au mélange :**

- ◆ 125g de beurre fondu tiédi
- ◆ 2 œufs

## **Ingrédient facultatif au choix:**

- ◆ Une banane de petite taille et bien mûre écrasée
- ◆ 2 c. à s. de pâte à tartiner à la noisette
- ◆ 2 c. à s. de beurre de cacahuètes

## **Recette :**

- ◆ Préchauffer le four à 175°C. Recouvrir un moule carré de 20 cm de papier sulfurisé.
- ◆ Mettre la moitié des ingrédients dans un saladier et mélanger avec le beurre fondu. Ajouter les œufs un à un puis l'autre moitié des ingrédients.
- ◆ Ajouter des ingrédients supplémentaires si vous le souhaitez.
- ◆ Mettre à cuire pour 25 à 35 minutes selon la taille du moule et votre type de four.
- ◆ Sortir et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler et de couper en morceaux.

**Vous avez aimé ? Retrouvez la recette ici :**

<http://mademoisellefranz.com/fr/diy-cadeau-culinaire-le-gateau-a-faire-soi-meme/>

*Mademoisellefranz.com*