



Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



18, RUE DE L'ÉCOLE
29550 PLOMODIERN

02.98.81.51.60

eco29.nd-menezhom.plomodiern@enseignement-catholique.bzh

www.ecole-ndmh-plomodiern.fr



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

Mars 2021

Maelys - Violette



Cake à la banane

Ingrédients du cake à la banane (6 personnes)

- 75 g de beurre
- 300 g de farine
- 225 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 4 bananes bien mûres
- 15 cl de lait
- $\frac{3}{4}$ de sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel

E tapes de la recette

Dans un autre saladier mettre le sucre, les œufs, le beurre fondu, puis le lait.

Ecraser les bananes dans un bol à part.

Incorporer les bananes écrasées au précédent mélange (sucre, œufs, beurre et lait).

Bien mélanger au fouet électrique.

Verser le préparation dans le premier saladier contenant les ingrédients secs, et mélanger de nouveau.

Mettre dans un moule à cake.

Cuire pendant 45 min environ à 180°C.