

Gâteaux et Desserts/Tarte à la banane

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 2

08
45 Minutes
Note

2/5 (1 vote)



Ingrédients

250 gr de biscuit

200 gr de margarine Fleurial

4 petites bananes

100 gr de sucre roux Skor Cevital

50cl de lait

Préparation

Écrasez les biscuits en poudre, ajoutez 100 gr de margarine Fleurial et mélangez.

Déposez le mélange (biscuits-margarine Fleurial) dans un moule

Coupez deux bananes et les disposer dans le moule, laissez refroidir

Mettez 100gr de margarine Fleurial dans une poêle et ajoute le sucre roux Skor Cevital

Ajoutez le lait, et portez à ébullition.

Versez dans le moule

Mettez au frais 2 heures.

Disposez le reste des bananes en rondelles sur le dessus.

Enfournez pour 20 minutes