Un dessert parfait pour l'été : le gâteau banane royale!

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boîte de mélange à gâteau Betty Crocker doré
- 3 oeufs
- 1/3 tasse d’huile végétale
- 1 contenant de crème fouettée de type Cool Whip
- 1 tasse de fraises fraîches coupées en tranches
- 1 banane coupée en rondelles
- 1 boîte de conserve d’ananas en petits morceaux de 19 onces
- Chocolat à sundae

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Égoutter les ananas et conserver le jus.
3. Diviser les ananas : conserver 3/4 tasse d’ananas pour la garniture.
4. Le reste ira dans la gâteau.
5. Dans un grand bol, mélanger, avec une spatule, le mélange à gâteau, 3/4 tasse de jus d’ananas, l’huile, les oeufs et les ananas conservés pour le gâteau .
6. Huiler un moule à gâteau de 8 X 13. Verser le mélange à gâteau et faire cuire entre 30 et 35

minutes.
7. Laisser refroidir complètement.
8. Étendre la crème fouettée sur le gâteau.
9. Ajouter les fruits et garnir de chocolat.
10. Conserver au froid.