



Bowl cake à la poudre de cacahuète

-  Couvert : 1
-  Préparation : 10 min
-  Cuisson : 2 min

Ingrédients :

- 35g de farine
- 10g de *poudre de cacahuète*
- 1 œuf
- 50g de compote de pomme
- 1 pincée de levure chimique
- 30g de pépites de chocolat
- 20g d'*éclats de cacahuètes*
- 1 banane
- 1 orange
- 20g de myrtilles

Recette :

Mélangez la farine avec la *poudre de cacahuète* et la levure chimique.

Fouettez l'œuf puis incorporez la compote.

Mélangez les deux préparations et versez dans un bol.

Faites cuire le bowl cake au micro-ondes 2 minutes environ.

Démoulez le bowl cake sur une assiette puis parsemez de pépites de chocolat et d'*éclats de cacahuètes*.

Dégustez avec des rondelles de bananes, des quartiers d'orange et quelques myrtilles !