

**BOWL CAKE AU CAFÉ** 1 portion**INGRÉDIENTS**

- 30 grammes de flocon d'avoine
- 1 unité moyenne (M) d'oeuf, cru (58 g)
- 15 grammes de poudre d'amande
- 1 unité petite de banane, pulpe, crue (110 g)
- 1 carré moyen de chocolat noir à 70% cacao minimum, extra, dégustation, tablette (10 g)
- 2 grammes de levure chimique ou Poudre à lever
- 1 cuillère à café de café soluble

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° Faites fondre le chocolat. Ecrasez la banane dans un bol, puis ajoutez l'œuf. Mélangez et ajoutez le reste des ingrédients puis mélangez de nouveau jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Faites cuire 2 min à la puissance maximum. Laissez refroidir et dégustez. Vous pouvez ajouter un peu de fromage blanc sur le dessus.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

	PAR 100 g	PAR PORTION (307 g)	% AR
ÉNERGIE	144 kcal	442 kcal	22 %
PROTÉINES	5 g	16 g	32 %
GLUCIDES	15 g	46 g	18 %
SUCRES	6 g	19 g	22 %
LIPIDES	7 g	21 g	29 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	5 g	23 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3 g	9 g	38 %
SODIUM	116 mg	357 mg	15 %