

# HARIBO

## Oursons à La Banane



### Ce dont vous avez besoin :

1/3 tasse de beurre mou | 1/2 tasse de sucre en poudre et un peu plus pour le saupoudrage | 1 œuf | 2 bananes, mûres | 2/3 de tasse de farine | 1/2 cuillère à soupe de levure chimique | 1/4 de cuillère à soupe de cannelle  
1 banane | 1 cuillère à soupe de beurre | 1 cuillère à soupe de sucre | 1 tasse de HARIBO Goldbears  
1/3 de tasse de crème fraîche  
2 moules à biscuits Goldbear

### Voici comment cela fonctionne :

1. Préchauffez le four à 355 °F en chaleur supérieure et inférieure.
2. Écraser les deux bananes mûres dans un bol avec une fourchette. Dans un autre bol, battre le beurre avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporer ensuite l'œuf, la purée de bananes, la farine, la levure chimique et la cannelle.
3. Répartissez uniformément la pâte dans les deux moules à oursons et mettez-les au four pendant 30 minutes. Laissez les ours refroidir complètement avant de les démouler. Sortez-les du moule et saupoudrez-les d'un peu de sucre en poudre.
4. C'est maintenant le moment de la décoration : épluchez la dernière banane et coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Mettez le beurre avec le sucre dans une casserole et laissez-le fondre à feu moyen. Mettez les moitiés de banane dans la poêle et faites-les caraméliser pendant environ 5 minutes. Pendant ce temps, vous pouvez fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
5. Décorez les ours avec les moitiés de banane, la crème fouettée et les Goldbears. Amusez-vous bien avec vos oursons à la banane !



### Conseil du Goldbear :

Les ours peuvent être épicés si vous ajoutez 1/4 de cuillère à café de gingembre moulu avec la cannelle !