

Pain aux bananes



- Pain aux bananes
- Portions: 4
- Temps de préparation: 10 minutes
- Temps de cuisson: 50 minutes

- 2 oeufs battus
- 1 bâton de beurre mou (1/2 t. Ou 4 onces)
- 1/2 tasse de sucre
- 4 bananes, purée
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine
- 1 cuillère à café bicarbonate de soude en

Placez un panier à vapeur dans l'instant pot et versez une tasse d'eau dans la cuve. Dans un bol à mélanger, mélanger les oeufs, le beurre et le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la vanille et les bananes. Remuez pour bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides. Plier pour tout combiner. Versez la pâte

dans un plat allant au four graissé qui s'insère dans l'instant pot. Mettre une feuille de papier d'aluminium sur le dessus. Placez le plat de cuisson sur le panier à vapeur. Fermez le couvercle et cuire 50 m. sur MANUAL HIGH. Faire descendre la pression rapidement.

Traduit de :

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve.