



Pain au beurre d'arachide et aux bananes façon streusel



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 1 HR

Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 1 tasse de gros flocons d'avoine
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 3 œufs
- 1 1/2 tasse de bananes bien mûres (environ 4), écrasées
- 1/3 tasse d'huile
- 1 paquet (300 g) de brisures de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau doré
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Vaporiser 2 moules à pain (9 x 5 po) d'un enduit à cuisson; tapisser de papier sulfurisé, en laissant dépasser le papier des côtés longs. Mélanger le beurre d'arachide, les flocons d'avoine et le sucre.

Étape 3

Fouetter les œufs, les bananes et l'huile dans un bol moyen jusqu'à homogénéité; incorporer les brisures de chocolat. Dans un grand bol, mélanger la préparation pour gâteau et la préparation pour pouding jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange à la banane; bien remuer.

Étape 4

Verser dans les moules à pain. Garnir du mélange au beurre d'arachide; presser légèrement dans la pâte avec le dos d'une fourchette.

Étape 5

Cuire de 55 min à 1 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des pains en ressorte propre. Laisser refroidir 10 min avant de démouler sur des grilles. Laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft



Prenez de l'avance

Ce pain savoureux peut être cuisiné à l'avance. Laissez-le refroidir, puis enveloppez-le serré dans une pellicule plastique et conservez-le à la température ambiante jusqu'à 3 jours. Vous pouvez aussi le conserver jusqu'à 1 mois au congélateur. Laissez décongeler le pain à température ambiante avant de le servir.

Calories **340**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 15 g	23 %
Matières grasses saturées 4 g	20 %
Cholestérol 30 mg	
Sodium 280 mg	12 %
Glucides 49 g	16 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 32 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	2 %
Calcium	4 %
Fer	8 %

Portions

20 portions de 1 morceau (90 g) chacune