



PAIN AUX BANANES

Par André

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse beurre
- 1/2 tasse sucre
- 2 bananes en purée
- 2 oeufs
- 2 tasses farine
- 2 cuillères à thé poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à thé sel
- 1/2 tasse lait

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Battre le beurre en crème.

ÉTAPE 2

Ajouter le sucre et la purée de bananes.

ÉTAPE 3

Bien mélanger.

ÉTAPE 4

Incorporer les oeufs un à un, en battant bien après chaque addition.

ÉTAPE 5

Mélanger les ingrédients secs.

ÉTAPE 6

Incorporer progressivement les ingrédients secs en alternant avec le lait.

ÉTAPE 7

Verser dans un moule à pain beurré et enfariné.

PRÉPARATION	35 minutes
CUISSON	50 minutes
TOTAL	85 minutes
PORTION(S)	10 portions
CRÉDITS :	recettes.qc.ca

ÉTAPE 8

Cuire au four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame enfoncée au centre de la pâte en ressorte sèche.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Le lait peut être remplacé par du babeurre. Les bananes mûres se conservent au congélateur. Décongelez-les une heure avant d'entreprendre la recette.