

Pain aux bananes et chocolat au caramel

par HUGO SAINT-JACQUES

Quantité : **6 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **25 min**

Repos **5 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

Quantité suffisante de cassonade

375 ml (1 1/2 tasses) de farine tout usage

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

3 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium

125 ml (1/2 tasse) de lait

3 ml (1/2 c. à thé) de vanille liquide

5 ml (1 c. à thé) de jus de citron

125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu

315 ml (1 1/4 tasses) de sucre

250 ml (1 tasse) de bananes écrasées bien mûres

2 oeufs

125 ml (1/2 tasse) de morceaux de SKOR caramels
chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Graisser un moule de 12" (30 cm). Saupoudrer le moule de cassonade pour obtenir une caramélisation.
3. Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et réserver.
4. Dans un autre bol, mélanger le lait, la vanille, le jus de citron et réserver.
5. Dans la cuve d'un batteur mélangeur, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que la texture soit crémeuse (1 à 2 minutes). Ajouter les bananes, les œufs et mélanger à nouveau.
6. Incorporer graduellement en alternance le mélange de produits secs ainsi que le mélange de produits liquides. Bien mélanger pour obtenir une texture homogène. Ajouter ensuite les morceaux de SKOR et bien mélanger.
7. Déposer le mélange dans le moule et cuire au four de 25 à 30 minutes. Laisser tiédir 5 minutes, démouler et servir.

PUBLICITÉ

Nutrition



Sans noix