

Pain aux fraises et bananes

- Une bonne recette de pain de saison aux fraises et bananes!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 gros œufs, battus
- 3 bananes mûres
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse et demie (375 ml) de fraises coupées + 1 cuillère à soupe de farine ajoutée avec les fraises

Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Vaporiser deux moules à pain de 9 x 5 pouces avec une huile non collante (style Pam). Mettre de côté.
3. Dans un grand bol, utilisez un batteur électrique pour faire crémier le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que la texture soit légère.
4. Dans un petit bol, battre les œufs avec une fourchette. Ajouter les œufs au mélange de beurre et de sucre et battre jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter les bananes et battre jusqu'à ce que la texture soit lisse.
6. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Bien mélanger.
7. Ajouter les fraises qui sont recouvertes d'une cuillère à soupe de farine.

7. Ajouter les fraises qui sont recouvertes d'un peu de farine.
8. Verser le mélange dans les deux moules à pain et cuire à 375 °F (190 °C) pendant 15 minutes.
9. Réduisez le feu à 350 °F (175 °C) et faire cuire pendant un autre 30 minutes jusqu'à ce que les côtés soient légèrement brunis et que les pains passent le test du cure-dent.
10. Laissez refroidir!
11. Manger en un et conserver l'autre au congélateur.

“

Cette recette de pain aux fraises et aux bananes est absolument délicieuse et parfaite pour la saison! C'est super facile à faire en plus et vous avez tous les ingrédients sous la main ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

