



Pain aux bananes non- testé

Aérosol de cuisson

1 c. l'eau

2 bananes mûres moyennes

2/3 c. sucre brun emballé

2 gros œufs

4 cuillères à soupe beurre fondu

1 c. extrait de vanille pur

1 1/4 c. farine tout usage

1 c. bicarbonate de soude

1/2 c. sel casher

1 c. noix de coco grillée, divisée

1 c. pépites de chocolat, divisées

3/4 c. caramel, divisé

DIRECTIONS

Graisser un moule à pain de 7 3/4 "x-3" avec un aérosol de cuisson. Placez le dessous de plat dans Instant Pot et versez de l'eau. Dans un grand bol, écraser les bananes à la fourchette jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le sucre, les œufs, le beurre fondu et la vanille et mélangez au fouet.

Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel et remuer jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Incorporer 1/2 tasse de noix de coco, 1/2 tasse de pépites de chocolat et 1/4 tasse de caramel. Verser la pâte dans le moule préparé. Couvrir du reste de 1/2 tasse de noix de coco et bien couvrir de papier d'aluminium.

Placez dans Instant Pot et verrouillez le couvercle. Cuire à pression à puissance élevée pendant 1 heure 15 minutes. Suivez les instructions du fabricant pour une libération rapide, puis retirez le moule de l'Instant Pot. Retirer le papier d'aluminium et laisser refroidir complètement.

Dans un bol allant au micro-ondes, faites fondre 1/2 tasse de pépites de chocolat restante.

Arroser de chocolat et 1/2 tasse de pain au caramel avant de servir.

https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a27345684/instant-pot-banana-bread-recipe/?utm_source=facebook&utm_medium=social-media&utm_campaign=socialflowFBDEL