



Pain au banane 2

3 bananes mûres, écrasées
1/2 tasse Beurre, ramolli
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de sucre blanc
2 œufs battus
1 c. à thé Vanille
1/4 tasse de babeurre (ou crème sure)
2 tasses Farine tout usage, tamisée
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de levure chimique
1/4 c. à thé Cannelle
1/2 c. à thé Sel

Mode d'emploi

Ajouter 1 1/2 tasse d'eau dans l'autocuiseur (2 tasses si vous utilisez les 8 pintes).

Vaporiser le moule à gâteau de 7 " d'un aérosol de cuisson et mettre de côté.

Dans un bol, écraser les bananes mûres à l'aide d'une fourchette.

Dans un autre bol, battre le beurre et les sucres à l'aide d'un batteur à main.

Ajouter les œufs battus et la vanille au mélange crème beurre/sucre. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère.

Incorporer les bananes et la crème sûre/le babeurre dans le mélange beurre/sucre et bien mélanger.

Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, la cannelle et le sel.

Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et remuer doucement à la main, jusqu'à ce qu'ils soient juste humidifiés.

Verser la pâte dans le moule à gâteau et couvrir de papier d'aluminium, en laissant un peu d'espace pour que le pain se lève un peu. Serrer doucement les bords.

Placez le dessous de plat sur le comptoir, et posez le moule à gâteau sur celui-ci. Placez-le délicatement dans le pot à l'aide des anses. Fermez le couvercle et réglez le bouton de libération de la vapeur en position « sealing ».

Appuyez sur Pressure Cook/Manual high, et sélectionnez 50 minutes pour un moule à cheminé, et 55 minutes pour un moule à charnière de 7".

Une fois le temps de cuisson terminé, laissez reposer pendant 15 minutes (15 minutes de relâchement naturel). Tournez ensuite le bouton de purge de la vapeur en position « venting ».

Une fois que toute la pression est relâchée et que la goupille dans le couvercle est tombée, ouvrez-le et utilisez des mitaines pour retirer très délicatement le moule à gâteau l'autocuiseur, à l'aide des poignées de dessous de plat.

Retirez délicatement le papier d'aluminium et laissez reposer le pain aux bananes pendant 10 à 15 minutes pour refroidir un peu. Dégagez ensuite le pain du moule sur une assiette. Inversez le moule à cheminé ou, avec un moule à charnière, le poser sur une boîte de conserve et pousser doucement les cotés vers le bas.

Servez le pain aux bananes chaud, badigeonné de beurre, ou laissez-le refroidir et arrosez de mon glaçage à la vanille.

Notes sur les recettes

Il est important de suivre la recette lors de la cuisson. Si vous ajoutez trop de bananes ou d'autres ingrédients, cela peut changer le résultat.

<https://www.simplyhappyfoodie.com/instant-pot-banana-bread/>