

## Pain aux bananes et aux bleuets

Temps total: 15 MIN

Portions: 10)

3 bananes mûres, en purée

1 3/4 tasse de farine tout usage non blanchie

3/4 tasse de bleuets

1/2 tasse de cassonade légère biologique

1/3 tasse de compote non sucrée

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

1/2 cuillère à café de sel



Huiler légèrement un plat de cuisson qui s'insère dans le panier vapeur, (support ) de votre Instant Pot. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, mélanger la compote de pommes, les bananes, le sucre et la vanille. Incorporer le mélange humide dans le mélange sec lentement jusqu'à ce qu'ils forment un mélange lisse. Incorporer les bleuets . Verser la pâte dans le moule et mettre sur le panier à vapeur (support du ip). Verser de l'eau dans la base de votre Instant Pot Sceller et cuire sur Steam pendant 10 minutes. Relâchez la pression rapidement.

Traduit de :



**Vegan Instant Pot Cookbook: 1000 Super Easy Plant-Based Recipes to get you Started (Vegan Box - Set) » de Cara Green.**