

Retour à : [Le pain aux bananes préféré de ma famille](#)

# Le pain aux bananes préféré de ma famille



Recette de : Nikki



(7)

Ajoutée aux favoris de 58 chef(s)

Prêt en : **1 heure 15 minutes**

Photo de : Crin

Une recette de pain aux bananes tout simple qui se fait en moins de 15 minutes et qui emplira la maison d'une odeur irrésistible. Mes enfants sont toujours ravis quand j'en fais.

## Ingrédients

Portions: **16**

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs battus
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 3 bananes très mûres, écrasées

## Méthode de préparation

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 1 heure

1. Graisser et fariner un moule à pain. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Dans un bol, fouetter ensemble la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre. Incorporer lentement les œufs, le beurre et les bananes. Ajouter des noix, si désiré. Verser le mélange dans le moule préparé.
3. Cuire au four pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.

