

Retour à : [Pain aux bananes d'antan](#)

Pain aux bananes d'antan

Recette de : Pat Heldenbrand



(0)

Ajoutée aux favoris de 8 chef(s)

Prêt en : **1 heure 10 minutes**

Photo de : lyevga

C'est la recette de pain aux bananes de ma fille, qu'elle préparait tout le temps à l'époque. Le meilleur que j'ai mangé jusqu'à ce jour.

Ingrédients

Portions: **12**

2 tasses de farine tout usage

1/2 c. à thé de soda à pâte

1 c. à thé de poudre à pâte

1/2 c. à thé de sel

1/2 tasse de margarine

1 tasse de sucre

1 œuf

1 tasse de bananes écrasées

5 c. à soupe de lait

1/2 tasse de noix hachées

Méthode de préparation

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 1 heure

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Tamiser ensemble la farine, le soda, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un grand bol, battre en crème la margarine avec le sucre. Battre l'œuf légèrement et ajouter au mélange de margarine. Ajouter également les bananes. Incorporer les ingrédients secs et mélanger juste assez pour combiner le tout. Ajouter le lait et les noix. Étendre la pâte dans un moule à pain de 9x5 po.

[Imprimer](#)

allrecipes! QUÉBEC

4. Cuire au four jusqu'à ce que le dessus soit doré et commence à craqueler.

Nutrition

Énergie 233 calories

Lipides 8.3 g

Cholestérol 18 mg

Sodium 287 mg

Glucides 37.4 g

Protéines 3.2 g

Dernière mise à jour : 28 févr. 2020

Droits réservés à 2017 Allrecipes.com, Inc.