

Pain aux bananes et chocolat

- La meilleure recette de pain aux bananes et chocolat au monde!!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de cacao
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse et demie de bananes écrasées (environ 3 bananes)
- 1 gros œuf
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre fondu
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile végétale
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées grossièrement

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Bien huiler un moule à pain de 9 x 5.
3. Dans un bol de taille moyenne, combinez la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
4. Dans un grand bol, écraser les bananes avec une fourchette. Ajouter le beurre, l'huile, la vanille et l'œuf. Bien mélanger.
5. Ajouter la cassonade et mélanger.
6. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélanger, mais pas trop.

7. Ajouter 3/4 de tasse des pépites de chocolat ainsi que les noix.
8. Verser le mélange dans le moule à pain, puis saupoudrer avec le restant des pépites de chocolat.
9. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
10. Laissez reposer.
11. Tranchez.
12. Se conserve au réfrigérateur ou se congèle.

Bon appétit!

“

C'est presque trop bon pour être vrai ce pain aux bananes et chocolat... En plus, c'est vraiment facile à faire :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

