

Pain aux bananes

- La recette parfaite du pain aux bananes bien moelleux de grand-maman!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H10

PORTION
1

Ingrédients :

- 2-3 bananes bien mûres
- 1/3 de tasse (85 ml) de beurre fondu
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 œuf battu
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine tout usage

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Bien beurrer un moule à pain de 4 x 8 (pouces) et tapissez d'un papier parchemin.
3. Dans un bol, écraser les bananes avec une fourchette. Verser le beurre fondu.
4. Ajouter le bicarbonate de soude, le sel, le sucre, l'œuf et l'extrait de vanille. Bien mélanger.
5. Ajouter la farine et bien mélanger jusqu'à ce que la texture soit homogène.
6. Verser le mélange dans le moule à pain.
7. Faire cuire pendant 1 heure/1 heure 10 ou jusqu'à ce que vous y insériez un cure-dent et qu'il en ressorte propre.
8. Faire refroidir.

Bon appétit! 😊

“

Aujourd'hui, je vous donne la recette du pain aux bananes le plus moelleux et délicieux! C'est excellent comme dessert ou comme pain à déjeuner et ça va vous aider à vous débarrasser de votre surplus de bananes! :)

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

