

Pain aux pommes et bananes

- La meilleure recette de pain aux pommes et bananes!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H10

PORTION
1

CALORIES
262

Ingrédients :

- 1 tasse et 3/4 (440 ml) de farine tout usage
- 3/4 de cuillères à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 grosses bananes mûres
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de yogourt grecque
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 pomme Cortland, pelée, sans le cœur et tranchée
- 1 tasse (250 ml) de noix de Grenoble

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C). Bien huiler un moule à pain de 9 x 5 et mettre de côté.
2. Dans un grand bol, fouettez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.
3. Dans un bol de taille moyenne, écraser les bananes, ajouter le sucre, les oeufs, la cassonade, le yogourt et la vanille. Bien mélanger.
4. Ajouter les morceaux de pommes et les noix.
5. Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et bien mélanger.
6. Verser dans le moule à pain.
7. Faire cuire pendant 1 heure ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre!

“

Vous aimez les bons pains maison avec des fruits? Ce pain aux pommes et bananes est vraiment
INCROYABLE!

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