



# Pain au beurre d'arachide et aux bananes façon streusel



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 1 HR

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 1 tasse de gros flocons d'avoine
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 3 œufs
- 1 1/2 tasse de bananes bien mûres (environ 4), écrasées
- 1/3 tasse d'huile
- 1 paquet (300 g) de brisures de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau doré
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

### Étape 2

Vaporiser 2 moules à pain (9 x 5 po) d'un enduit à cuisson; tapisser de papier sulfurisé, en laissant dépasser le papier des côtés longs. Mélanger le beurre d'arachide, les flocons d'avoine et le sucre.

### Étape 3

Fouetter les œufs, les bananes et l'huile dans un bol moyen jusqu'à homogénéité; incorporer les brisures de chocolat. Dans un grand bol, mélanger la préparation pour gâteau et la préparation pour pouding jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange à la banane; bien remuer.

### Étape 4

Verser dans les moules à pain. Garnir du mélange au beurre d'arachide; presser légèrement dans la pâte avec le dos d'une fourchette.

### Étape 5

Cuire de 55 min à 1 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des pains en ressorte propre. Laisser refroidir 10 min avant de démouler sur des grilles. Laisser refroidir complètement.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Prenez de l'avance

Ce pain savoureux peut être cuisiné à l'avance. Laissez-le refroidir, puis enveloppez-le serré dans une pellicule plastique et conservez-le à la température ambiante jusqu'à 3 jours. Vous pouvez aussi le conserver jusqu'à 1 mois au congélateur. Laissez décongeler le pain à température ambiante avant de le servir.

### Calories **340**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 15 g	23 %
Matières grasses saturées 4 g	20 %
Cholestérol 30 mg	
Sodium 280 mg	12 %
Glucides 49 g	16 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 32 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	2 %
Calcium	4 %
Fer	8 %

## Portions

20 portions de 1 morceau (90 g) chacune