



## Pain aux bananes et aux noix comme à la boulangerie



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 2 HR

Ce délicieux pain aux bananes et aux noix est à la fois moelleux et croquant. Inspiré de recettes de boulangerie, ce pain au goût sucré des bananes deviendra assurément le préféré de la maisonnée.

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

15 PORTIONS

1-2/3 tasses de bananes bien mûres, écrasées (environ 4)

1/2 tasse de tartinaide *Miracle Whip* originale

1 œuf

1-1/2 c. à thé de vanille

1-1/2 tasses de farine

1 tasse de sucre

1/2 tasse de noix, hachées grossièrement

1/2 tasse d'abricots séchés, hachés

1 c. à thé de bicarbonate de soude

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Battre les bananes, la tartinaide *Miracle Whip*, l'œuf et la vanille dans un grand bol. Mélanger le reste des ingrédients dans un bol séparé. Ajouter à la préparation de banane, remuer juste assez pour humecter. (La pâte sera grumeleuse.)

#### Étape 3

Verser la pâte dans un moule à pain de 9 × 5 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

#### Étape 4

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

## Conseils des Cuisines Kraft



### Substitution(s)

Préparez la recette avec des pacanes grillées.

### Une touche d'éclat

Incorporez 4 oz de chocolat mi-sucré *Baker's* à la pâte avant de la verser dans le moule.

Calories	180
% valeur quotidienne	
Matières grasses 5 g	8 %
Matières grasses saturées 0.5 g	3 %
Cholestérol 15 mg	
Sodium 150 mg	6 %
Glucides 33 g	11 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 20 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	4 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

## Portions

15 portions de 1 tranche (80 g) chacune