



## Pain aux bananes et aux trois noix



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 2 HR

Le pain aux bananes est une collation populaire. Notre recette deviendra assurément votre préférée grâce au fromage à la crème *Philadelphia* et aux bananes mûres qu'elle contient.

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

15 PORTIONS

- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte MAGIC
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1/4 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de bananes bien mûres écrasées (environ 3)
- 2 œufss
- 1/4 tasse de morceaux de noix, 1/4 tasse de morceaux de pacanes et 1/4 tasse d'arachides
- 2 oz (1/4 d'un paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Disposer 2 morceaux (9 x 4 po) de papier sulfurisé sur les deux côtés longs d'un moule à pain de 9 x 5 po; graisser le fond du moule.

#### Étape 3

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Mélanger au batteur le fromage à la crème, le beurre et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter les bananes et les œufs; bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs; remuer juste assez pour humecter.

#### Étape 4

Mettre dans le moule; garnir des noix.

#### Étape 5

Cuire 1 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min. Démouler et mettre sur une grille; laisser refroidir complètement.

#### Étape 6

Faire fondre le chocolat selon le mode d'emploi; en arroser le pain. Laisser reposer jusqu'à fermeté.

# Conseils des Cuisines

## Kraft



### Savoir-faire Ramollir le fromage à la crème

Mettez le fromage déballé dans un bol micro-ondable. Chauffez-le à intensité ÉLEVÉE 15 secondes ou jusqu'à ce qu'il ramollisse. Ajoutez 15 secondes pour chaque paquet de fromage supplémentaire.

### Présentation suggérée

Tartinez de beurre d'arachide crémeux *Kraft* des tranches de pain aux bananes, puis garnissez-les de tranches de bananes.

### Propos culinaires

Pour obtenir de meilleures saveur et texture, utilisez des bananes trop mûres lorsque vous préparez le pain aux bananes. Conservez les bananes bien mûres au congélateur dans un sac de congélation en plastique refermable. Il vous suffira de les retirer du congélateur et de les mettre au réfrigérateur de 1 à 2 h ou jusqu'à ce qu'elles soit décongelées.

### Remarque

Le papier sulfurisé dans le moule à pain aide à contenir la pâte pendant que le pain cuit.

### Calories **270**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 14 g	22 %
Matières grasses saturées 7 g	35 %
Cholestérol 55 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Glucides 34 g	11 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 18 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	2 %
Calcium	4 %
Fer	10 %

## Portions

15 portions de 1 morceau (91 g) chacune