



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Pain aux bananes

Par Coup de Pouce

Les bananes s'accumulent dans le bol à fruits? On en profite pour confectionner de moelleux et tendres pains-gâteaux.

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 tasse d' huile végétale
- 2 oeufs
- 1 tasse de banane écrasées
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de babeurre ou yogourt nature

Préparation	15 minutes
Cuisson	1 heure
Portion(s)	1 portion

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre et l'huile. Ajouter les oeufs, un à un, en fouettant bien après chaque addition. Incorporer les bananes et la vanille.

2. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de bananes en trois fois, en alternant deux fois avec le babeurre. Verser la pâte dans un moule à pain de 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm), beurré.

3. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir pendant 15 minutes. Démouler sur la grille et laisser refroidir complètement.

Vous pouvez préparer le pain aux bananes à l'avance, l'envelopper d'une pellicule de plastique et le mettre dans un contenant hermétique. Il se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.

Donne 1 pain.