

Pain aux bananes

2 tasses de farine
1 cuillère à thé de poudre à pâte
1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1/2 tasse de beurre (salé ou non)
1 œuf
1 tasse de cassonade
1/2 tasse de lait
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
Une pincée de sel
3 bananes mûres



1

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Laisser de côté.

2

Dans un grand bol, mélanger (au mélangeur électrique) le beurre mou, l'œuf, la cassonade, le lait, la vanille et le sel pendant environ une minute, jusqu'à ce que le mélange pâlisse.

3

Bien écraser les bananes (avec vos mains, c'est plus amusant!).

4

Rajouter les bananes et le mélange de farine (de l'étape 1) dans le grand bol et bien brasser avec une cuillère de bois.

5

Graisser et enfariner un moule à pain de 9 X 5 pouces et étaler la pâte dans le moule.

6

Cuire au four pendant environ une heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser tiédir avant de démouler et de trancher.

