

LE PAIN AUX BANANES DES ÉTUDIANTS RECETTES DU QUÉBEC

Par boubouu

INGRÉDIENTS

- 2 tasses farine au goût (1 tasse de brune/1 tasse de blanche ou 2 tasses de blanche)
- 1 cuillère à thé bicarbonate de sodium
- 1/2 tasse beurre
- 3/4 tasses cassonade
- 2 oeufs battus
- 3 ou 4 bananes brunies
- pépites de chocolat ou noix au goût
- 2 cuillères à thé jus d'orange (facultatif)

PRÉPARATION	5 minutes
CUISSON	60 minutes
TOTAL	65 minutes
PORTION(S)	12 portions

PRÉPARATION**ÉTAPE 1**

Préchauffer le four à 350 degrés.

ÉTAPE 2

Graisser un moule à pain ou tout autre moule allongé à haut bord.

ÉTAPE 3

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs (y compris les noix et les pépites de chocolat).

ÉTAPE 4

Dans un autre bol ou un tasse à mesurer en verre, mettre le beurre et la cassonade en crème. Ajouter l'oeuf et les bananes, Bien piler le tout ensemble.

ÉTAPE 5

Ajouter le mélange de bananes aux ingrédients secs.

ÉTAPE 6

Si le mélange semble trop sec, ajouter un peu de jus d'orange, il ajoutera un goût agréable au mélange.

ÉTAPE 7

Déposer le mélange dans le moule.

ÉTAPE 8

Cuire le pain de 60 à 64 minutes (vérifier en insérant un couteau dans le milieu, s'il ressort propre c'est prêt).

ÉTAPE 9

Vous pouvez fermer le four 5 minutes avant la fin de la cuisson et laisser le pain dans le four jusqu'à ce qu'il refroidisse, la texture sera différente.

ÉTAPE 10

Couper en tranches d'un demi-pouce.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Déguster tel quel ou légèrement rôti au grille-pain avec une touche de beurre. S'apporte très bien comme collation dans un cours et redonne un peu d'énergie!