

Pain de Bananes

Ingédients

100g de beurre
~100g (selon le degré de mûrissement des bananes)
2 œufs
2-3 bananes (suivant leur tailles)
215g de farine
1 c.c. de levure chimique
1/4 c.c. de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Graisser légèrement un moule à cake de 23 x 13 cm.
3. Dans un grand saladier, battre le beurre et la cassonade en crème.
4. Incorporer les œufs et la purée de bananes jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel, puis incorporer le mélange de bananes. Remuer juste pour humidifier.
6. Verser la pâte dans le moule à cake préparé.
7. Cuire au four préchauffé pendant 60 à 65 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.
8. Laisser refroidir le pain dans le moule pendant 10 minutes, puis le démouler sur une grille.