

# PAIN AUX BANANES

(recette adaptée de Ricardo)

## INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de farine à pâtisserie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé ou d'huile de noix de coco, ramolli(e)
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade ou de sirop d'érable
- 2 œufs, battus
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 310 ml (1 1/4 tasse) de bananes (environ 3), réduites en purée
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 1/2 tasse de pépites de chocolat (optionnel)
- 1/2 tasse de noix hachées (optionnel)

## PRÉPARATION

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °C (180 °C). Beurrer un moule à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm).

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte (et les pépites de chocolat/noix hachées). Réserver.

Dans un autre bol, fouetter le beurre/l'huile de noix de coco et la cassonade/le sirop d'érable pendant environ 1 minute.

Ajouter les œufs et la vanille, puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la purée de bananes et battre à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter les ingrédients secs et le lait, en alternant.

Étaler la pâte dans le moule. Cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Laisser tiédir avant de démouler et de trancher.