

PAIN AUX BANANES (LE CLASSIQUE)

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Nombre de portions: 10 portions

INGRÉDIENTS

- 2 à 3 bananes pelées
- 1 oeuf battu
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de sucre
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 c. à thé de soda
- 1 1/2 tasse de farine tout-usage
- 1/4 tasse de pépites de chocolat



MARCHE À SUIVRE

Préchauffer le four à 350°F.

Prendre un grand bol et y déposer les bananes. Bien les écraser avec une fourchette. Ensuite, ajouter l'oeuf et bien brasser. Ajouter ensuite l'essence de vanille, le sucre et le beurre. Ajouter ensuite les autres ingrédients (farine et soda) en brassant entre chaque ajout. Terminer avec l'ajout des pépites de chocolats.

Graisser un moule à pain et y déposer le mélange. Cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

VARIANTES :

- *Graines de lin moulues*
- *Céréales pour bébé*
- *Farine de blé entier*
- *Son de blé*