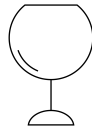


## PAIN AUX BANANES



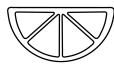
### INGRÉDIENTS

- 1  $\frac{3}{4}$  tasse (9 oz) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 gros œufs
- 8 oz. (1 bâton) de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1 tasse de purée de fruits à la banane Monin
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- $\frac{1}{2}$  tasse de cassonade



### GLASSWARE

16 Culinaire



### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 300 °F et vaporiser un moule à pain de 8 po par 4 po d'enduit à cuisson antiadhésif.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel et fouetter pour bien mélanger.
3. Dans un autre bol de taille moyenne, mélanger le beurre, les œufs, la purée, la vanille et la cassonade et fouetter jusqu'à homogénéité.
4. Verser les ingrédients humides dans le bol contenant les ingrédients sec et mélanger

avec une spatule en caoutchouc pour incorporer.

5. Une fois bien mélangé, verser dans le moule à pain et cuire au four pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'une brochette de bois insérée au milieu du pain en ressorte propre.