

DÉLICIEUX PAIN AUX BANANES

INGRÉDIENTS

1 lb. de bananes très mûres (environ 4 bananes), brisées en petits morceaux

2¼ tasse de sucre

7 cuil. à thé de bicarbonate de soude (petite vache)

¼ cuil. à thé de sel

4 œufs

3¼ tasse de farine

1 tasse de lait de beurre*

½ tasse d'huile végétale

INSTRUCTIONS

- Préchauffer le four à 275° et placer la grille au centre du four.
- Beurrer et enfariner un ou deux moules.
- Combiner les bananes, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel dans le mélangeur. Mélanger à grande vitesse pendant une minute ou jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verser le mélange dans un bol et incorporer les œufs un à la fois. Ensuite, incorporer la farine en alternance avec le lait de beurre et l'huile. Battre le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux.
- Verser le mélange dans le ou les moules et cuire pendant 2h30 (pas une minute de moins).

**Le lait de beurre est vendu en contenant d'un litre. Si vous ne prévoyez pas tout l'utiliser, vous pouvez congeler le reste. Vous pouvez aussi prendre 1 tasse de lait normal et y ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron ou de vinaigre. Bien mélanger et laisser reposer pendant quelques minutes, le temps qu'il épaississe.*