



Pain aux bananes 3 versions : Régulier, M&M et Reese

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 1 PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 6 c. à soupe de beurre
- 1/2 tasse de cassonade
- 4 bananes moyennes très mûres et écrasées à la fourchette
- 2 gros oeufs
- 2 1/2 tasse de farine
- 3/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 2/3 de tasse de lait
- Pour le gâteau aux bananes M&M, vous aurez besoin d'une tasse et demie de mini M&M.
- Pour le gâteau aux bananes Reese, vous aurez besoin d'un sac de 210 grammes de mini Reese.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol moyen, mélanger le beurre, la cassonade et les bananes. Bien mélanger (avec le batteur à main ou au batteur sur socle) puis ajouter les œufs, un à la fois, en brassant bien après chaque ajout.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. En alternant avec le lait, mélanger avec le mélange de bananes.

4. Cuire de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte du gâteau propre.