Pain aux bananes et petits fruits

COLLATIONS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 55-65 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 petites bananes mûres (200 grammes)
- 1/3 tasse d'huile végétale ou de beurre
- 1 yogourt (100 grammes) Danone crémeux à la vanille
- 1 tasse de cassonade
- 2 tasses de farine
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de poudre à pâte
- 1 tasse de fruits congelés, dégelés et égouttés

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Écraser les bananes dans un bol.
3. Ajouter l'huile ou le beurre, le yogourt et la cassonade.
4. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte.
6. Mélanger les ingrédients secs au mélange de bananes.
7. Ajouter les fruits et mélanger délicatement.
8. Verser dans un moule à pain chemisé.
9. Cuire au four pendant 55-65 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre et que soit bien doré.