



Pain aux bananes au Nutella et au beurre d'arachide

[DESSERTS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION :

16 MIN

TEMPS DE CUISSON :

60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 c. à soupe de beurre d'arachide
- 3 c. à soupe de Nutella
- 3 c. à soupe + 1 c. à thé d'huile de canola
- 3 c. à soupe de beurre
- 1/2 tasse de cassonade
- 2 bananes moyennes très mûres et écrasées à la fourchette
- 2 gros oeufs
- 1 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
- 1/2 tasse de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un petit bol, mettre le beurre d'arachide, le Nutella et 1 c. à thé d'huile de canola. Mettre

30 secondes au micro-ondes. Bien brasser. Remettre à coup de 30 secondes jusqu'à ce que ça soit homogène. Attention! Essayer de ne pas tout avaler avant d'avoir fini la recette SVP!

3. Dans un bol moyen, mélanger les 3 c. à soupe d'huile, le beurre, la cassonade et les bananes. Bien mélanger (avec la mixette ou au batteur sur socle) puis ajouter les oeufs, un à la fois, en brassant bien après chaque ajout.
4. 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.
5. Dans un moule à pain, verser la moitié du mélange de pain aux bananes. Puis, verser la sauce au Nutella sur le dessus. Recouvrir du restant du mélange de pain aux bananes. Saupoudrer le dessus du gâteau de pépites de chocolat.
6. Cuire de 50 à 60 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte du gâteau propre.