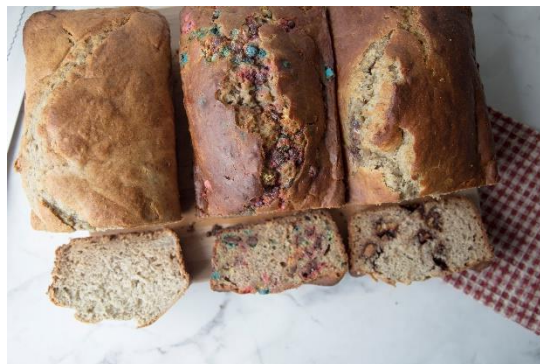


Temps de cuisson : 50 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile



Pain aux bananes – 3 variantes

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
- 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
- Pour le gâteau aux bananes M&M, vous aurez besoin d'une tasse et demi de mini M&M.
- Pour le gâteau aux bananes Reese, vous aurez besoin d'un sac de 210 grammes de mini Reese.

Marche à suivre :

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 jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte du gâteau propre.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/08/pain-aux-bananes...lier-mm-et-reese.html>