

Natrel®

Pain aux bananes et aux épices

Ce pain aux bananes est un incontournable, car il apporte une touche épicée au menu. J'aime cette recette car c'est une variante originale de la recette traditionnelle. Chaque tranche nous transporte entre la douceur de la cannelle et l'épicé du gingembre. Ce pain aux bananes est idéal pour les brunchs, car il est rapide à cuisiner et ça me laisse le temps de m'occuper du reste du menu.



SERT
10



PRÉPARATION
10MIN.



CUISSON
50MIN.

Ingrédients

¾ tasse (180 ml) de sucre
1 pincée de sel
2 c. à thé (10 ml) de cannelle en poudre
½ c. à thé (2.5 ml) d'anis étoilé en poudre
1 pincée de muscade
2 c. à thé (10 ml) de levure chimique (poudre à pâte)
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
3 bananes bien mûres, réduites en purée
¾ tasse (75 ml) de beurre Natrel Non salé, fondu
1 œuf
½ tasse (125 ml) de lait Natrel Finement filtré 2 %

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à pain de 4 po x 8 po et réserver.
2. Dans un premier bol, mélanger le sucre, le sel, les épices, la levure et la farine. Réserver.
3. Dans un second bol, mélanger le restant des ingrédients et verser dans le premier bol en mélangeant avec un fouet, jusqu'à obtenir une texture homogène.
4. Verser dans le moule et enfourner 50 minutes, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre du gâteau en ressorte propre.
5. Laisser tiédir à température ambiante avant de servir.