THE J.M. SMUCKER Co

Pain aux bananes, à l’érable et aux noix

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	1 hr	8	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de bananes mûres, écrasées
- 1/2 tasse (125 mL) de sirop d’érable
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre ou de margarine, fondu
- 2 œufs
- 1/4 tasse (50 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 1 3/4 tasse (425 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®** ou de farine tout usage de blé entier **Robin Hood®**
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de noix grillées, hachées, facultatif
- sirop d’érable supplémentaire pour le nappage, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser un moule à pain de 8 ½ po x 4 ½ po (1,5 L) et le tapisser de papier parchemin.

Step 2:

Combiner les 6 premiers ingrédients dans un bol moyen. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu’à homogénéité. Verser dans le moule préparé.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes dans le moule avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.

Step 4:

Faire de petits trous sur le dessus du pain à l’aide d’un cure-dent et arroser de sirop d’érable supplémentaire si désiré.

Images

