

BANANA BREAD

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson: 55 minutes

Les meilleures bananes à utiliser pour le banana bread sont celles qui sont trop mûres. Les pelures jaunes doivent être au moins à moitié dorées et les bananes à l'intérieur, visqueuses et dorées.



INGRÉDIENTS

- 2 à 3 bananes bien mûres, pelées
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- Pincée de sel
- 3/4 tasse de sucre
- 1 gros œuf battu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 1/2 tasse de farine tout usage

1 Préchauffez le four à 175 °C et beurrez un moule à cake.

2 Dans un bol à mélanger, écrasez les bananes mûres à la fourchette jusqu'à ce qu'elles soient complètement lisses. Incorporez le beurre fondu dans la purée de bananes.

3 Ajoutez le bicarbonate de soude et le sel. Incorporez le sucre, l'œuf battu et l'extrait de vanille. Incorporez la farine.

4 Versez la pâte dans votre moule à cake beurré. Cuire au four de 50 minutes à 1 heure à 175 °C ou jusqu'à ce qu'un testeur inséré au centre ressorte propre.

5 Retirez du four et laissez refroidir pendant quelques minutes. Démoulez et laissez-le refroidir complètement avant de servir.