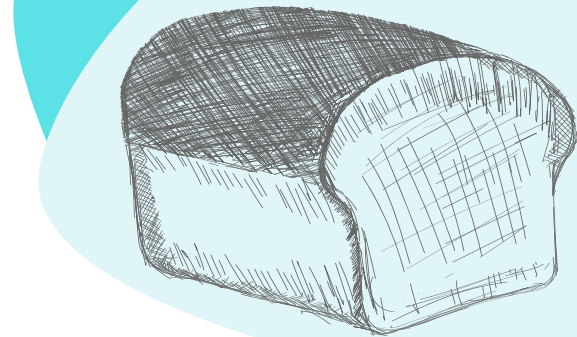


Recette parfaite
pour la cuisine collective

Pain aux bananes



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Farine tout usage	500 ml (2 tasses)		
Poudre à pâte	10 ml (2 c. à thé)		
Beurre non salé, ramolli	125 ml (½ tasse)		
Cassonade	250 ml (1 tasse)		
Œufs battus	2		
Extrait de vanille	5 ml (1 c. à thé)		
Bananes, réduites en purée	3		
Lait	125 ml (½ tasse)		

Portions de la recette de base : 8
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 h

Préparation

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po).

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.

Dans un autre bol, fouetter le beurre et la cassonade pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange pâlisce.

Ajouter les œufs et la vanille, puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter la purée de bananes et battre à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter les ingrédients secs et le lait, en alternant.

Étaler la pâte dans le moule. Cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Laisser tiédir avant de démouler et de trancher.

