



## *Pain aux bananes*



### INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de sucre blanc
- ½ tasse de beurre
- 2 œufs
- 1 ½ de bananes écrasées (environ 4 bananes)
- 2 ½ tasse de farine blanche tout usage
- 1 c. à thé de soda
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre de pâte
- ¾ tasse de noix de Grenoble hachés

### PRÉPARATION :

1. Réchauffer le four à 350°.
2. Dans un grand bol, battre les œufs.
3. Ajouter le sucre suivi du beurre mou et bien mélanger.
4. Ajouter les bananes en purées et tous les ingrédients secs à l'exception des noix.
5. Mélanger le tout et ensuite y ajouter les noix de Grenoble.
6. Placer le mélange dans deux petits moules à pain et mettre au four pour 1 heure.
7. Retirer du four et laisser refroidir une vingtaine de minutes avant de le couper en tranche.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure