

Pain de banane

Ingrédients

3		bananes
130	g	sucré
11	g	levure
200	g	farine
80	g	beurre
2		œufs



Préparation

1. Battez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
2. Ajoutez les œufs un par un et battez-les bien.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.
4. Ecrasez les bananes à la fourchette dans une assiette et incorporez-les peu à peu à la pâte en alternant avec la farine, la levure et le sel, toujours en mélangeant bien
5. Versez dans un moule rectangulaire graisse et faites cuire au four à 170°C pendant 55 à 60 minutes.
6. Après la cuisson, démoulez le pain et laissez-le refroidir.