

PAIN AUX BANANES

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 225 g de bananes pelées
- 100 g de sucre
- 10 g d'édulcorant
- 225 g de farine
- 2 oeufs
- 120 g de lait demi-écrémé
- 10 g de bicarbonate de soude
- 90 g d'huile

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à th 7/8 (220°C).
- Coupez les bananes, mettez-les dans un mixeur avec du sucre, bicarbonate de soude, mixez le tout à grande vitesse pendant 1 min.
- Versez le mélange de bananes dans un bol et ajoutez la farine et les oeufs un par un.
- Incorporez l'huile et du lait, bien mélangez le tout et versez la pâte obtenue dans des moules beurrés et chemisés avec du papier sulfurisé.
- Placez les moules au four et laissez cuire pendant une demi-heure.

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

305 kcal

BON APPÉTIT !