



## Pain à l'érable et aux bananes

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Préparation : 30 min

Cuisson : 55 min

Portions : 6

**Ingrédients:**

1 3/4 tasses de farine

1 c. à table de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/2 tasse de beurre ramolli

1/2 tasse de sucre

3 oeufs battus

1 c. à thé d'essence de vanille

3/4 tasse de sirop d'érable

3/4 tasse de bananes écrasées

**Instructions:**

Préchauffer le four à 325F. Graisser et fariner un moule à pain.

Dans un bol, tamiser ensemble farine, poudre à pâte et le sel.

Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre et réduire en crème.

Ajouter oeufs et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance duveteuse.

Ajouter la vanille, le sirop d'érable et les bananes et mélanger.

Ajouter graduellement les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Verser dans le moule.

Cuire au four à 325 F environ 55 minutes. (Si un couteau inséré dans le pain en ressort propre c'est que c'est prêt)

Laisser refroidir avant de démouler.