



THE J.M. SMUCKER CO.

# Pain aux bananes croustillant

## Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 15 mins 16 N/A

## Ingredients

- **Garniture :**
  - 1/2 tasse (125 mL) de noix de coco en flocons
  - 1/4 tasse (50 mL) de cassonade foncée, tassée
  - 1 c. à table (15 mL) de beurre
  - 1 c. à table (15 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

Farine blanchie tout usage

- **Pâte :**
  - 1/3 tasse (75 mL) d'huile de canola
  - 3/4 tasse (175 mL) de sucre
  - 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
  - 2 œufs
  - 1 tasse (250 mL) de bananes mûres, écrasées (2 bananes moyennes)
  - 1 3/4 tasse (425 mL) de farine tout usage **Five Roses®**
  - 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de soude
  - 1/4 c. à thé (1 mL) de poudre à pâte
  - 1 pincée de sel
  - 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat blanc, divisés

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Graisser un moule à pain de 8 po x 4 po (1,5 L).

### Step 2:

Garniture : combiner tous les ingrédients dans un petit bol. Réserver.

### Step 3:

Pâte : mélanger l'huile, le sucre, la vanille et les œufs dans un grand bol. Ajouter les bananes et remuer pour lier. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel et remuer jusqu'à ce que la farine soit incorporée. Ajouter 3/4 tasse (175 ml) de grains de chocolat blanc et remuer pour incorporer. Verser dans le moule préparé. Garnir de 1/3 tasse (75 ml) de grains de chocolat blanc et couvrir de la garniture.

### Step 4:

Faire cuire sur la grille du centre du four préchauffé de 65 à 75 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

### Step 5:

Laisser refroidir dans le moule sur une grille.

Ne pas se surprendre si le pain est légèrement foncé. Il sera quand même très moelleux et délicieux!

## Images

