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 ¾ tasse (175 ml) de grains de chocolat blanc et remuer pour incorporer. Verser dans le moule préparé. Garnir de ⅓ 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

