

Recette pain aux bananes

1. Ouvrir 4 bananes et mettre les pelures à la poubelle. Peller avec une pile patate dans un bol.



2. Mélanger ensemble 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude, 1 cuillère à thé de poudre à pâte, ½ cuillère à thé de sel et 1 cuillère à thé de muscade moulue.



3. Ajouter ½ tasse de beurre non salé, ½ tasse de sucre brun, ½ tasse de sucre blanc, 2 œufs, ¼ tasse de babeurre et 1 cuillère à thé de vanille.



4. Mélanger le tout et mettre dans un moule à pain 9X5 et cuire au four à 325 degrés F pour 1 heure.

