



THE J.M. SMUCKER Co

Pain au bananes sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 1 hr 15 mins 16 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de bananes mûres (2 ou 3 moyennes)
- 1/2 tasse (125 mL) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 mL) 8de bicarbonate de soude sans gluten
- 1 oeuf
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (75 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- **Garniture (facultatif)**
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade de type démérara

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm).

Step 2:

Combiner les bananes, le yogourt et le bicarbonate de soude dans un petit bol. Réserver.

Step 3:

Fouetter l'œuf avec la cassonade, l'huile et la vanille dans un bol moyen.

Step 4:

Mettre la farine et la poudre à pâte dans un autre grand bol. Ajouter le mélange de bananes réservé et le mélange d'œuf au mélange de farine. Remuer jusqu'à ce que la farine soit incorporée à la pâte.

Step 5:

Mettre la pâte dans le moule préparé à l'aide d'une cuillère. Elle sera très épaisse.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 70 à 75 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Images

