

Pain aux noix et aux bananes

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de farine tout usage, tamisée
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de shortening ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse de bananes mûres ramollies (en purée)
- 1 tasse de all bran
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse de noix hachées
- 1/2 raisins secs (pas mis)

Préparation

1. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Réserver.
2. Battre le shortening et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse.
3. Ajouter l'oeuf et bien battre.
4. Incorporer les bananes, les all bran, la vanille et les noix.
5. Ajouter le mélange de all bran aux ingrédients secs tamisés. Bien mélanger, sans plus.
6. Étendre dans un moule à pain bien graissé.
7. Faire cuire dans un four modérément chaud (350F) environ 1 heure (1h15-1h20 pour moi), ou jusqu'à ce que le pain soit cuit.
8. Laisser refroidir avant de couper.