



Pain à la banane (sans sucres ajoutés)



INGRÉDIENTS

Pour **10 portions**:

- 200 g farine
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 1/2 c. à c. de cannelle
- 50 g de poudre au sucralose « cristal » (= 100 g de sucre)
- 2 oeufs
- 4 bananes bien mûres
- 120 ml d'huile aux pépins de raisin
- 1/2 c. à c. d'extrait de vanille



*par rapport
à une version sucrée

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre la farine, la poudre à lever, la cannelle et la poudre au sucralose dans un bol, bien mélanger.

Peler les bananes et les écraser à la fourchette dans un autre récipient. Y ajouter les œufs, l'huile et l'extrait de vanille. Bien mélanger.

Ajouter le mélange à base de bananes à l'autre préparation en mélangeant bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Graisser un moule à cake et y verser la pâte.

Facultatif : peler une banane supplémentaire, la couper en deux dans le sens de la longueur et la déposer sur la pâte.

Enfourner pendant 40 minutes. Enfoncer la pointe d'un couteau au centre du pain à la banane, si elle en ressort sèche, le cake est prêt, sinon poursuivre un peu la cuisson.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE: