

Pain aux bananes de Lam véritab

Cynthia Willis



Ingredients

1.5 tasse farine de Lam véritab
1.2 tasse de beurre fondu
1 tasse de sucre
2 œufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
½ c. à thé chaque de cannelle et muscade
1 c. à thé chaque de sel, bicarbonate de soude, et levure chimique
½ tasse de lait
Jus d'une lime
3 bananes en purée

Directions

Dans un grand bol, mélanger le beurre fondu et la sucre. Ajouter les œufs et l'extrait de vanille. Bien mélanger et ajouter le lait, jus de lime, et les bananes. Dans un autre bol, combiner la farine de Lam véritab, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, et les épices. Ajouter à pâte. Verser dans une moule à gâteau. Cuire au four à 350 degrés pour 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Laisser refroidir pour 10 minutes avant de retirer et mettre sur une grille pour refroidir complètement.



Trees That Feed Foundation