

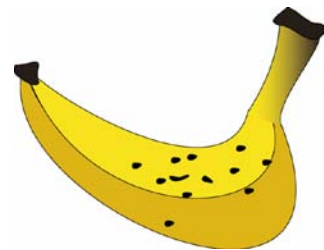
Ce pain est cuisiné le fournisseur de notre cafétéria et servi en tranches à tous les jours. Tout à fait délicieux et nutritif !

## Pain aux bananes

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure

**Portions :** 12



### Ingrédients :

310 ml	Farine de blé	1 $\frac{1}{4}$ tasse
5 ml	Bicarbonate de soude	1 c. à thé
2 ml	Poudre à pâte	1/2 c. à thé
180 ml	Sucre granulé	3/4 tasse
1	Oeuf	1
1	Blanc d'oeuf	1
60 ml	Yogourt nature faible en gras	1/4 tasse
60 ml	Huile végétale	1/4 tasse
5 ml	Vanille	1 c. à thé
250 ml	Bananes bien mûres, écrasées (2 ou 3 de taille moyenne)	1 tasse

### Préparation :

1. Dans un bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger le sucre, l'œuf, le blanc d'œuf, le yogourt, l'huile et la vanille. Incorporer les bananes.
3. Ajouter les ingrédients secs et remuer pour mélanger quelque peu.
4. Verser la pâte dans un moule préparé.
5. Cuire au four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau introduite au centre du pain ressorte propre.