

PAIN AUX BANANES MULTICOLORE DE REBEKA

INGRÉDIENTS

- **2 tasses de farine à pâtisserie**
- **2 cuil. à thé de poudre à pâte**
- **½ tasse de beurre non salé, ramolli**
- **1 tasse de cassonade**
- **2 oeufs, battus**
- **1 cuil. à thé d'extrait de vanille**
- **1 ¼ tasse de bananes (environ 3), réduites en purée**
- **½ tasse de lait**
- **colorant alimentaire (rouge, jaune, vert et bleu)**

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F. Beurrer un moule à pain d'environ 9 pouces par 5 pouces (23 cm x 13 cm).
2. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre et la cassonade pendant environ une minute, jusqu'à ce que le mélange pâlisse.
4. Ajouter les oeufs et la vanille, puis fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter la purée de bananes et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait..
5. Répartir la préparation en plusieurs bols selon le nombre de colorants que vous désirez mettre. Ajouter quelques gouttes de colorant dans chaque bol et bien mélanger.
6. Étaler la pâte dans le moule, une couleur à la fois. Cuire au four pendant environ une heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser tiédir avant de démouler et de trancher.

FAMILLE
au menu