

Pain aux bananes

1³/₄ tasse de farine de blé entier

1 C. à thé de poudre à pâte

1/2 C. à thé de sel

2 oeufs

1/4 tasse d'huile

1/3 tasse de sucre

1 tasse de bananes bien mûres

1 C. à thé d'essence de vanille, de bananes ou autre...

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel.

Battre les oeufs, l'huile, le sucre, les bananes et l'essence puis ajouter aux ingrédients secs.

Bien mélanger et verser dans un moule graissé.

Cuire au four 50 min. à 350°C.