

PAIN AUX BANANE ET AUX NOIX

2 tasses de farine (500ml)

½ tasse de sucre (125ml)

1 c.à soupe poudre à pâte (15ml)

½ c. thé de soda (petite vache)

½ c. thé sel (2ml)

½ tasse de noix (125ml)

1 œuf

¾ tasse de lait (175ml)

¼ tasse huile (60ml)

1 tasse de banane mûre écrasée (4 bananes)

Mélanger l'œuf, le lait, l'huile et les bananes dans le super pichet.

Ajouter la farine, le sucre, la poudre à pâte, le soda, le sel et les noix hachées.

Mélanger le tout. La détrempe sera granuleuse.

Verser dans la Tupper-Onde (couvercle fermé) et cuire pendant 16 minutes dans le four micro-
onde à intensité 7 (selon un micro-onde de 1000W)