

PAIN AUX BANANES ET GRAINES DE LIN

Ingrédients

¼ de tasse	graines de lin moulues
1 ½ tasse	farine tout usage
1 ½ c. à thé	poudre à pâte
½ tasse	beurre non salé ramolli
¾ tasse	cassonade
2	œufs
1 tasse	banane en purée
½ tasse	lait

Étapes :

- Préchauffer le four à 350.
- Beurrer un moule à pain.
- Dans un bol, mélanger les graines de lin, la farine et la poudre à pâte. Dans un autre bol mélanger le beurre et la cassonade au malaxeur pour faire une crème. Ajouter les œufs, le lait et la purée de banane au beurre et battre 1 minute.
- Ajouter le mélange de bananes aux ingrédients secs.
- Bien mélanger et verser dans le moule à pain.
- Cuire 1 heure et 15 minutes. Démouler et laisser refroidir.