

# Pain aux bananes de Lam véritab

## Ingredients

1.5 tasse farine de Lam véritab  
1.2 tasse de beurre fondu  
1 tasse de sucre  
2 œufs  
1 c. à thé d'extrait de vanille  
½ c. à thé chaque de cannelle et  
muscade  
1 c. à thé chaque de sel,  
bicarbonate de soude, et levure  
chimique  
½ tasse de lait  
Jus d'une lime  
3 bananes en purée



## Directions

Dans un grand bol, mélanger le beurre fondu et la sucre. Ajouter les œufs et l'extrait de vanille. Bien mélanger et ajouter le lait, jus de lime, et les bananes. Dans un autre bol, combiner la farine de Lam véritab, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, et les épices. Ajouter à pâte. Verser dans une moule à gâteau. Cuire au four à 350 degrés pour 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir pour 10 minutes avant de retirer et mettre sur une grille pour refroidir complètement.

