

## Pain aux Bananes

*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 2 heures*

### Ingrédients:

- LEVURE	2 c à c
- FARINE À PAIN BLANC	400g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	100g
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- BEURRE	20g
- EAU	280ml
- BANANE (S)	1
- BANANES SÉCHÉES	100g

### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Ajoutez la banane écrasée à la fourchette ainsi que les bananes séchées.
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Basic" - option "Bake Rapid" - Couleur de la croûte "Middle"
- Régler la taille sur "L"
- Appuyez sur "Start".

Remarque: la farine intégrale peut être remplacée par de la farine 6 ou 9 céréales.