



Pain banane-mangue



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 œufs

1/2 tasse huile de coprah (de préférence extra vierge, donc non raffinée à température ambiante)

1/3 tasse crème aigre

3/4 tasse cassonade

1 sachet de sucre vanillé

4 bananes (mûre, écrasée)

2 tasses de farine

1 cuillère à café de poudre à lever

1 cuillère à café de bicarbonate

1 1/2 tasses mangue (hachée)

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule à cake (rectangulaire) avec de l'huile de coprah et saupoudrez-le de farine
- 2.** Dans un grand saladier, mélangez les œufs avec l'huile de coprah, la crème aigre, la cassonade et le sucre vanillé.
- 3.** Ajoutez les bananes et mélangez bien le tout.
- 4.** Ajoutez 2 tasses de farine, la levure et le bicarbonate. Mélangez délicatement.
- 5.** Saupoudrez la mangue avec un peu de farine, puis mélangez. Incorporez les mangues dans la pâte.
- 6.** Versez la pâte dans le moule.
- 7.** Enfournez pendant env. 45 minutes à 180 °C. Vérifiez que le cake est cuit (en fonction de l'humidité des fruits).
- 8.** Laissez refroidir 15 minutes dans le moule, puis disposez sur la grille.