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.**