



PAIN AUX BANANES ET AU SON



Produit : Céréales Kellogg's Raisin Bran deux pelletées® (RB2P)
Format : 6 x 1,32 kg
Code de commande : 70149 (000 64100 00926 4)
Temps de préparation : 20 minutes
Méthode de cuisson : Cuisson au four

Ustensile de service : Pincés
Présentation suggérée : Étendre du beurre sur le pain aux bananes et le servir comme collation ou le tartiner de beurre de noix et le servir comme pain de petit déjeuner.

Donne : 42 portions (1/2 po d'épaisseur)

Portion : Chacune (71 g / 2,5 oz)

Ingédients :

Valeur nutritive	
Calories	210 kcal
Protéines	4 g
Cholestérol	15 mg
Total des lipides	9 g
Gras saturés	1 g
Gras trans	0 g
Glucides	32 g
Fibres alimentaires	4 g
Sucres totaux	13 g
Sodium	260 mg
Potassium	225 mg
Calcium	75 mg
Fer	2 mg
Vitamine A	mg
Vitamine C	3,62 mg

Étapes	Ingédients	42 portions	
		Métrique	Impérial
1	Farine tout usage	675 g	1 lb 8 oz
1	Poudre à pâte	29 g	1 oz
1	Bicarbonate de sodium	8 ml	1 1/2 c. à thé
1	Sel de table	10 ml	2 c. à thé
1	Sucre blanc	317 g	11 oz
2	Oeufs entiers liquides ou gros oeufs	155 ml ou 3 oeufs	½ tasse + 2 c. à soupe
3	Extrait de vanille, imitation	15 ml	1 c. à soupe
3	Margarine, fondue	185 ml	2/3 tasse + 1 c. à thé
3	Jus de citron	45 ml	3 c. à soupe
3	Bananes mûres, écrasées	1,1 kg	2 lb 7 oz
4	Céréales Kellogg's Raisin Bran deux pelletées® (RB2P)	165 g	6 oz
4	Pacanes, hachées – Facultatives	270 g	9,5 oz



PAIN AUX BANANES ET AU SON

Étapes de préparation :

Se laver les mains avant, pendant et après la préparation. Nettoyer et désinfecter les surfaces et l'équipement.

1. Préchauffer le four à convection à 165 °C / 325°F. Dans un bol, tamiser ensemble la farine tout usage, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre blanc. Réserver ce mélange.
2. Dans un bol de mélangeur de comptoir ou de plancher, placer les oeufs et bien battre.
3. Incorporer l'extrait de vanille, la margarine fondue, le jus de citron et les bananes en purée. Ajouter le mélange de farine et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
4. Incorporer les **céréales Kellogg's Raisin Bran deux pelletées®** et les pacanes hachées.
5. Graisser et vaporiser d'un enduit végétal un moule à pain de 3 lb (11 ½ x 5 ½ x 2 ½ po) donnant 21 portions. Verser le mélange dans 2 moules à pain et étendre uniformément.
6. Faire cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la sonde à gâteau insérée au centre en ressorte propre. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant environ 5 minutes et le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse complètement. Couper chaque pain de 3 lb en 21 tranches de 1/2 po.

REMARQUE : Refroidir et conserver le produit couvert à température ambiante; éviter de le conserver pendant plus de 2 jours ou dans des environnements chauds et humides, car cela pourrait favoriser la formation de moisissures.

PCC – Maintenir à une température inférieure à 40 °F / 4 °C.

Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes et de lire les étiquettes des produits emballés. La création de cette recette est basée sur la suggestion d'utiliser des produits de céréales Kellogg's®. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.