THE J.M. SMUCKER Co

# Pain d'épice à la crème aux bananes

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 25 mins | 25 mins | 12 | N/A |

## Ingredients

- **Gâteau:**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de soude
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de gingembre
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de cannell
- 1/2 tsp (2 mL) de clou de girofle
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1 oeuf
- 2/3 tasse (150 mL) de mélasse
- 1 tasse (250 mL) d'eau bouillante
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter
- 2 bananes tranchées
- 2 c. à table (30 mL) de sucre glace

## Directions

**Step 1:**

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Graisser deux moules à gâteaux ronds de 8 po (20 cm).

**Step 3:**

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, le sel, la cannelle et le clou de girofle dans un bol moyen. Dans un autre bol, bien battre ensemble le shortening, la cassonade et l'œuf. Ajouter la mélasse et l'eau. Bien mélanger.

**Step 4:**

jouter le mélange de farine au mélange d’œuf, en battant jusqu'à l’obtention d’une texture lisse. Verser uniformément dans les moules préparés.

**Step 5:**

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes, puis démouler et laisser refroidir sur une grille.

**Step 7:**

Battre la crème avec le sucre glace jusqu’à la formation de pics fermes. Étaler la crème et les bananes tranchées entre les étages et sur le dessus. Servir immédiatement.

## Images

