

Pan de bananas

Type de plat: Masas y Postres · Sous-type: Bizcochos · Origine: Mavillum · Auteur: Alexia

INGRÉDIENTS

0

3	Plátanos (Bananas)
	Mantequilla — para engrasar el molde
75 gr	Nueces — picadas
1 cucharadita/s	Sal
1 cucharadita/s	Bicarbonato
1 cucharadita/s	Levadura
2 taza/s	Harina repostería
1 cucharada/s	Leche
120 gr	Mantequilla — derretida
2	Huevos
0,50 taza/s	Azúcar
	Harina repostería — para el molde

PRÉPARATION

Utilizaremos un molde tipo budín inglés, enmantecado y enharinado.

Pelar las bananas, descartar los hilos y cortarlas en trozos grandes. Procesar las bananas y agregarles el azúcar, los huevos, la manteca derretida y la leche.

Aparte, tamizar la harina con el polvo de hornear, el bicarbonato y una pizca de sal.

Unir la mezcla de harina con las nueces picadas.

Mezclar la preparación húmeda con la seca.

Verter en el molde enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado, precalentado, durante 60 minutos.

Retirar el pan del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.