

Pan de bananas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.