

Pan de plátano

Ingredientes

100 g de mantequilla
~ 100 g (dependiendo del grado de maduración de los plátanos)
2 huevos
2-3 plátanos (dependiendo de sus tamaños)
215 g de harina
1 c.c.
1/4 c.c.

Preparación

1. Precaliente el horno a 175 ° C (350 ° F).
2. Engrase ligeramente un molde para pastel de 23 x 13 cm.
3. En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar morena en crema.
4. Incorpore los huevos y el puré de plátano hasta que obtenga una mezcla homogénea.
5. En un tazón, mezcle la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, luego incorpore la mezcla de plátano. Revuelva a la derecha para humidificar.
6. Vierta la masa en el molde para pastel preparado.
7. Hornee en el horno precalentado durante 60 a 65 minutos, hasta que un palillo de dientes insertado en el centro del pan salga limpio.
8. Deje que el pan se enfríe en el molde durante 10 minutos, luego descifávelo sobre una rejilla.