

Pan de Banana



INGREDIENTES

1 taza	Harina
1 taza	Banana, machacado (aproximadamente 3 bananas medianas)
1 taza	Azúcar morena
1 cdta.	Polvo de hornear
1 cdta.	Sal
2	Huevos
½ taza	margarina (derretida)

PREPARACIÓN

1. Calentar el horno a 350 grados F.
2. Engrasar y enharinar el recipiente de hornear.
3. Combinar todos los ingredientes secos en un recipiente grande.
4. Agregar los huevos, margarina y bananas.
5. Mezclar perfectamente.
6. Colocar en el recipiente de hornear.
7. Meter al horno por 65 - 75 minutos.
8. Para asegurarse que ya esta, introduzca un palillo de dientes y si sale limpio esta listo.

