

Pan de plátano

Ingredientes

100 g de mantequilla
~100g (dependiendo del grado de maduración de los plátanos)
2 huevos
2-3 plátanos (según su tamaño)
215 g de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1/4 cucharadita de sal

Preparación

1. Precalienta el horno a 175°C (350°F).
2. Engrasar ligeramente un molde para bizcocho de 23 x 13 cm.
3. En un bol grande, batir la mantequilla y el azúcar moreno.
4. Incorpora los huevos y el puré de plátano hasta obtener una mezcla homogénea.
5. En una ensaladera, combine la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, luego agregue la mezcla de plátano. Revuelva solo para humedecer.
6. Vierta la masa en el molde para pasteles preparado.
7. Hornee en el horno precalentado durante 60 a 65 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro del pan, éste salga limpio.
8. Deje que el pan se enfrie en el molde durante 10 minutos y luego desmoldelo sobre una rejilla.