

Pan de banana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 140 g

Quinotos en almíbar: A gusto

Puré de bananas: 350 g

Polvo de hornear: 1 cdita

Azucar rubia: 200 g

Huevo: 2 Unidades

Nueces: 100 g

Harina 0000: 280 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, colocamos manteca pomada, azúcar

- Car rubia y con una batidora de mano realizamos un cremado.
- Agregamos huevos de a uno e incorporamos con un batidor de alambre.
- Añadimos el puré de bananas, *harina* con polvo de hornear tamizados y, por último, nueces picadas.
- Incorporamos todos los ingredientes, llevamos a un molde de budín enmantecado y enharinado y llevamos al horno a 180°C por 40 minutos.
- Dejamos enfriar sobre una reja de pastelería, cortamos en rodajas y en una sartén con *manteca* doramos de ambos lados.
- Servimos con quinotos en *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-banana-2>