

# Pan de banana

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Bananas maduras:** 3 Unidades

**Azucar:** 150 Gramos

**Harina 0000:** 180 Gramos

**Sal fina:** ½ Cucharadita

**Nueces tostadas:** 100 Gramos

**Manteca pomada:** 110 Gramos

**Huevo:** 2 Unidades

**Bicarbonato De Sodio:** 1 Cucharadita

**Pasas de Uva:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- Pisar las bananas con un tenedor.
- Reservar.
- Batir *manteca pomada* con azúcar hasta obtener una *crema*.
- Agregar las bananas pisadas, 1 *huevo* y batir hasta unir.
- Añadir el *huevo* restante y volver a batir hasta integrar.
- Incorporar *harina*, bicarbonato y sal (tamizados) con espátula de goma.
- Agregar pasas de uva y nueces tostadas picadas mezclando hasta integrar.
- Acomodar en molde savarín enmantecado y llevar a horno a 170º C por 45 minutos.
- Dejar atemperar, desmoldar sobre rejilla y una vez frío espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-banana-4>