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 170ª 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