

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>