

Pan de Banana por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Pan de Banana

Aceite: 220 c.c.

Bicarbonato: 1 cdta

Huevos: 4 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdta

Leche: 115 c.c.

Sal: 1 cdta

Azucar morena: 340 Gramos

Bananas: 6 Unidades

Dulce de guayaba: 200 Gramos

Harina: 560 Gramos

Polvo de hornear: 3 cdts

Tostadas francesas

Arándanos: c/n

Bananas: c/n

Huevos: 3 Unidades

Manteca: c/n

Canela: 2 cditas.

Leche: 200 c.c.

Miel: c/n

Preparación de la Receta

Banana

- Mezclar azúcar, aceite y vainilla.
- Agregar huevos hasta integrar bien.
- Añadir *harina*, polvo de hornear, sal y bicarbonato.
- Incorporar **banana** en puré y leche.
- Por último agregar cubos de bocadillo y llevar la mezcla a un molde alargado enmantecado.
- Hornear 40 minutos a 170° C.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Tostadas a la francesa

- Cortar rebanadas de pan de *banana* (2 cm) y remojar en leche mezclada con el *huevo*.
- En sartén con *manteca* *dorar* por ambos lados y servir con rodajas de *banana*, *arándanos* y miel por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-banana-por-yvette-y-denise-hakim>