

# Pan de Banana por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 90 Min



### Ingredientes

#### Pan de Banana

Aceite: 220 c.c. Azucar morena: 340 Gramos

**Bicarbonato**: 1 cdta **Bananas**: 6 Unidades

Huevos: 4 Unidades Dulce de guayaba: 200 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cdta Harina: 560 Gramos

Leche: 115 c.c. Polvo de hornear: 3 cdts

#### **Tostadas francesas**

Arándanos: c/n

Bananas: c/n Canela: 2 cditas. Huevos: 3 Unidades Leche: 200 c.c.

Manteca: c/n Miel: c/n

## Preparación de la Receta

#### Banana

Sal: 1 cdta

- 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