MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Banana bread

45min · 8 raciones · 402 kcal

Ingredientes

- **3** plátanos maduros
- **75 gr** mantequilla
- **50 ml** aceite
- **70 gr** azúcar blanco
- **70 gr** azúcar moreno
- **2** huevos
- **200 gr** harina
- **1** cdita. canela, bicarbonato y levadura
- **1/2** cdita. sal
- Chocolate troceado

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**55 g**
Fibra	**2,9 g**

Elaboración

1. Echamos la mantequilla en un cazo a fuego medio-alto hasta que coja color tostado, reservamos
2. Precalentamos el horno a 180°
3. Pelamos y chafamos los plátanos, pero no importa que quede algún trozo sin deshacerse del todo
4. Añadimos la mantequilla tibia, el aceite, los azúcares y los huevos, e integramos con varillas
5. Tamizamos la harina y las especias, removemos hasta no ver restos de harina, después echamos el chocolate troceado y la sal e integramos lo justo
6. Engrasamos un molde, ponemos papel de horno y echamos la mezcla en él
7. Llevamos al horno unos 50 minutos a 180° en el nivel medio del horno
8. Dejamos enfriar sobre una rejilla antes de probarlo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy