

Pan azucarado de banana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-azucarado-de-banana>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Mezclar el azúcar con la manteca derretida y revuelva en el puré de banana, agregando luego los huevos y la vainilla. Vierta la harina sobre la mezcla y espolvorear con el bicarbonato de sodio y la sal. Mezcle hasta que esté sin manchas secas esté todo bien incorporado. Preparar moldes de pan pulverizando generosamente con aceite en aerosol y recubriéndolos con azúcar agitando y golpeando. Rellenar moldes con la mezcla hasta completar 2/3 de su capacidad y espolvorear azúcar por encima. Hornear durante 30-40 minutos, dependiendo del tamaño de los moldes. El pan estará listo cuando un palillo insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar e invertir para retirar los panes.



Ingredientes

- 280 gramo/s Manteca
- 2-1/4 taza/s Azúcar
- 2-1/4 taza/s Banana
- 3-1/4 taza/s Harina
- 3 Huevos grandes
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa