

Pan de banana, quinoa y manzana



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-banana-quinoa-y-manzana>

Preparación

Precaliente el horno a 176°C y enmanteque y enharine un molde para panes. En un tazón, mezcle las harinas con las hojuelas de quinoa, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la canela en polvo. En el tazón de la batidora, batir los huevos con el azúcar hasta que estén suaves. Añadir la manteca y mezclar. Con una cuchara de madera o espátula de goma, agregar la manzana y el plátano. Agregar la mezcla de harina, el chocolate y las nueces y mezclar hasta que estén combinados. Vierta la mezcla en el molde y hornear durante 30 a 35 minutos (para un pan grande) o 20 a 25 minutos (para panecillos pequeños).

Ingredientes

- ✓ 2 unidad/es Huevos
- ✓ 0.5 taza/s Azúcar
- ✓ 0.5 taza/s Harina de arroz
- ✓ 30 gramo/s Hojuelas de Quinoa
- ✓ 80 gramo/s Harina de Quinoa
- ✓ 60 gramo/s Chocolate negro
- ✓ 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 0.5 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- ✓ 0.5 cucharadita/s Canela en polvo
- ✓ 0.5 taza/s Nueces picadas
- ✓ 7 cucharada/s Manteca derretida fría
- ✓ 1 unidad/es Manzana pelada y cortada en rebanadas
- ✓ 2 unidad/es Banana pisadas con tenedor

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Cereales, pastas y arroz, Ingrediente extra, Familia, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

