

Pan de plátano



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 piezas de Huevo San Juan

1 $\frac{1}{4}$ tazas de harina

2 cucharitas de polvo para hornear

$\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato

$\frac{1}{2}$ taza de plátano maduro machacado

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar o a su gusto

$\frac{1}{3}$ taza de aceite vegetal

C/s hoja de hierbabuena para decorar

C/s Papel para hornear decorado

75 ml de leche entera

Preparación

1. Precalentar el Horno a 180° C.
2. Mezclar en un recipiente hondo los plátanos, el azúcar, el aceite, la leche y los Huevos San Juan.
3. Cernir la harina con el polvo para hornear y el bicarbonato. Posteriormente agregar los ingredientes secos a la mezcla de los plátanos. Incorporar perfectamente todos los ingredientes.
4. Colocar papel para hornear en los moldes de su agrado y agregar la mezcla.
5. Hornear durante 40 minutos aproximadamente o hasta que al insertar un palillo, este salga limpio.
6. Sacar del molde, servir y decorar con la hoja de hierbabuena.