



PAN DE PLÁTANO SIN AZÚCAR

⌚ 60 min

👤 6

Dificultad baja

150 g de harina de trigo integral
100 g de harina de avena
5 huevos
100 g de miel
4 plátanos bien maduros
1 sobre de levadura de repostería
70 g de mantequilla

- 1.** En un recipiente, casca los huevos y bate hasta que aumenten su volumen. A continuación, incorpora los plátanos chafados con el tenedor, la mantequilla deshecha previamente en el microondas y también la miel.
- 2.** Agrega la harina tamizada con la levadura y remueve bien con unas varillas hasta que obtengas una masa bien homogénea.
- 3.** Pon la masa en un molde rectangular untado con mantequilla para que no se pegue, introduce en el horno durante 40-45 minutos a 180º sin ventilador o a 160º si utilizas ventilador.
- 4.** Puedes añadir a la masa cruda un puñado de pasas, arándanos rojos o almendras crudas troceadas. Con la masa en el molde, puedes incorporar un poco más de topping por encima y hornear.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTA TIENDA