

PAN DE BANANO Y CALABAZA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 55 minutos

Salen entre 12 a 14 pedazos



Ingredientes:

- 3 bananos muy maduros, machacados
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- $\frac{2}{3}$ taza de puré de calabaza (en lata o fresca)
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de harina de trigo todo uso
- 5 cucharadas de mantequilla derretida y luego enfriada
- $\frac{1}{3}$ taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharada de canela en polvo

Extras opcionales:

- 1 taza de chispas de chocolate
- $\frac{1}{2}$ taza de nueces o pecanas

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y prepara un molde para pan engrasandolo o forrandolo con papel para hornear, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, agrega los bananos y triturarlos bien.
3. Agrega el huevo y mezcla, incorpora la mantequilla, la vainilla, la calabaza y el azúcar morena, mezclalo hasta que quede suave.
4. En un recipiente aparte, mezcle la harina, la sal, el bicarbonato de sodio, la canela y el polvo de hornear.
5. Vierte los ingredientes secos en los húmedos y revuelve.
6. Si vas agregar chispas de chocolate o nueces, este es el momento, mezcla bien y vierte la masa en el molde que tenías listo.

7. Hornea durante 45-55 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio. Dejar que se enfríe antes de servir y luego a disfrutar solo con un poco de Mantequilla de Calabaza.

Notas:

*Asegúrate de tener polvo de hornear fresco y bicarbonato de sodio. Si estos no son frescos o vencidos, eso puede afectar el éxito de su pan.

*Para guardarlo en el refrigerador, guarda los pedazos cortados y empacados en papel plástico y así los vas sacando a medida que los vayas comiendo.