# BIZCOCHO DE BANANO

10 MINUTOS | 55 A 60 MINUTOS | 10 A 12 REBANADAS

## Ingredientes:

- 3 a 4 bananos grandes bien maduros
- ½ taza de jarabe de arce o miel
- ½ taza de yogurt griego
- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 huevos grandes
- ½ cucharada de extracto de vainilla
- 1 ¾ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de canela molida
- ¼ cucharadita de sal

Opcional:
- Nueces picadas, chispas de chocolate

## Instrucciones:

1. Calentar el horno a 350 F (180 C) y forrar un molde de 8.5 x 4.5 pulgadas con papel pergamino y engrase el interior del molde para evitar que se pegue. Si usas un molde para pan más grande, como uno de 9x5, sepa que su pan será mucho más delgado y tardará menos en cocinarse.

2. En un recipiente grande, agregar los bananos y hacerlos puré, luego añadir la vainilla, aceite de oliva, el jarabe de arce o miel, el yogurt griego y los huevos, mezclar hasta que estén bien combinados.

3. Añadir la canela, el bicarbonato y la sal, mezclar muy bien, incorporar la harina y con una espátula o cuchara de madera mezclar los ingredientes hasta que estén combinados. Si deseas, en este punto puedes agregar nueces picadas y/o de chispas de chocolate.

4. Transferir la masa al molde preparado, nivelar con una espátula y si lo deseas puedes decorar con nueces picadas, hornear durante 55 a 60 minutos o hasta que al insertar un palillo de madera en el medio, éste salga limpio o con solo unas pocas migajas adheridas. Si ves que el bizcocho se está dorando mucho, colocar un pedazo de papel aluminio encima.

5. Retirar del horno y dejar que el bizcocho se enfríe en el molde durante 5 minutos, luego retirarlo y transfiérelo a una rejilla para que termine de enfriarse, cortar, disfrutar y ser feliz!