

# Pan de Guineo ~ Banana Bread

2 huevos, batidos

1/3 taza de suero de leche (buttermilk)\*\*\*

1/2 taza de aceite vegetal

1 taza de guineos maduros, majados

1 1/2 tazas de azúcar

1 3/4 tazas de harina de trigo (all-purpose)

1 cucharadita de bicarbonato (baking soda)

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de pacanas, picados (opcional)

Pre-calientas el horno a 325 F (165 C) y le untas PAM a un molde de hacer pan de 9"x5".

Mezclas los huevos batidos con el suero, aceite y guineos.

Debe tamizar el azúcar, harina, bicarbonato y sal juntos. Agregas la mezcla de guineos y las pacanas (si las vas a usar), mezclando bien.

Echas la mezcla en el molde preparado y lo dejas en el horno pre-calentado por 1 hora y 20 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.