

Pan de Guineo



Rendimiento: 1 pan

1 taza de azúcar
8 cucharadas (1 barra) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
2 huevos grandes
3 guineos maduros
1 cucharada de leche
1 cucharadita de canela en polvo
2 tazas de harina para todo uso (all purpose flour)
1/2 taza de nueces picadas (opcional)
1 cucharadita de polvo para hornear (baking powder)
1 cucharadita de bicarbonato de sodio (baking soda)
1 cucharadita de sal

Precaliente el horno a 325°F. Engrase con mantequilla, un molde para pan de 9 x 5 pulgadas x 3.

Crema el azúcar y la mantequilla en un envase grande hasta que esté suave y esponjosa. Añadir los huevos uno a la vez, batiendo bien después de cada adición.

En un envase mediano, tritura los guineos con un tenedor. agrega la leche y la canela. En otro envase, mezcle la harina, la levadura en polvo, nueces picadas, bicarbonato de sodio y la sal.

Añadir la mezcla de plátano a la mezcla de crema y revuelva hasta que se mezclen. Añadir los ingredientes secos, mezclando sólo hasta que no quedar harina seca.

Vierta la mezcla en el molde preparado y hornear de 60 a 70 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Dejar enfriar sobre una parrilla durante 15 minutos. Retire el pan del molde, y deje enfriar completamente antes de

rebanar.