



## La mejor receta de banana bread del mundo

Chocolate, De invierno, Frutales

### Ingredientes

- 3 bananas medianas (si las que tienes son pequeñas, usa 4), y bien maduras
- 150 gramos ( $\frac{3}{4}$  taza) de azúcar
- 1 huevo
- 60 gramos ( $\frac{1}{4}$  taza) de aceite vegetal
- 1 cucharadita de vainilla
- 1  $\frac{1}{4}$  cucharaditas de polvo de hornear o levadura química
- 190 gramos (1  $\frac{1}{2}$  tazas) de harina de trigo para todo uso
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{8}$  cucharadita de sal
- 170 gramos (1 taza) de gotas de chocolate (pueden agregarse también nueces o los frutos secos de preferencia)

### Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Preparar el molde a utilizar con spray antiadherente, o papel de horno, o enharinarlo. Yo utilicé un molde rectangular de 23x8 cm. Apartar.
- Triturar las bananas (con un procesador de alimentos, o manualmente con un tenedor). Agregar el azúcar, el huevo, el aceite y la vainilla y batir con un batidor de varillas (yo lo hago todo manualmente, pero puede hacerse con batidora si se quiere).
- Agregar todos los ingredientes secos a la mezcla anterior (harina, polvo de hornear o levadura química, bicarbonato, sal y canela) y batir hasta tener una mezcla sin grumos de harina (es normal que queden algunos grumos de banana si no ha sido bien triturada).
- Añadir las gotas de chocolate y mezclar hasta incorporar.
- Verter la mezcla en el molde previamente preparado y llevar al horno precalentado por aproximadamente 45-50 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco.
- Dejar enfriar por 10 minutos. Desmoldar y servir.