



# Banana bread o pastel de banana y chocolate súper húmedo y delicioso

Chocolate, Frutales, Desayunos y Brunch

## Ingredientes

- 250 gramos (2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 60 gramos (1/2 Taza) de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 1 1/4 Cucharaditas de bicarbonato sódico
- 1/2 Cucharadita de sal
- 70 gramos (1/3 taza) de aceite vegetal
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 75 gramos (5 cucharadas) de yogurt griego
- 2 Huevos
- 290 gramos (1 1/4 Tazas) de banana triturada (aproximadamente 3 grandes)
- 85 gramos (1/2 taza) chips de chocolate

## Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar un loaf pan de 23x13 cm (o un molde redondo de entre 18 y 21 cm de diámetro) con papel de horno. Apartar.
- Unir la harina con el bicarbonato y la sal en un bowl, mezclar hasta incorporar.
- En un bowl aparte, verter el aceite junto con el yogurt griego y el azúcar y remover con las varillas hasta incorporar.
- Agregar uno a uno los huevos a la mezcla anterior, asegurando que se incorporen bien en cada adición.
- Incorporar las bananas trituradas y mezclar.
- Agregar el cacao y los ingredientes secos mezclados previamente y batir hasta tener una mezcla homogénea.
- Incorporar una parte de las gotas o trocitos de chocolate y remover.
- Verter toda la mezcla en el molde previamente preparado y llevar al horno por 45 - 50 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco.
- Dejar enfriar por 15 minutos antes de desmoldar y servir. Mantener en un lugar fresco y seco.
- \*Recomiendo calentar 15 segundos en el microondas antes de servir para suavizar de nuevo el banana bread antes de comer.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/11110>