

# Banana bread

## INGREDIENTES

● ACEITE DE COCO DERRETIDO	75GR	● CANELA	1CF
● PASTA DE DÁTIL	150GR	● HARINA DE AVENA	230GR
● HUEVOS	2 UNIDADES		
● PLÁTANOS MADUROS	2 UNIDADES		
● LECHE DE TU ELECCIÓN	60GR		
● BICARBONATO	1 CF		
● EXTRACTO DE VAINILLA	1 CF		
● SAL	UNA PIZCA		

## PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 165° Y ENGRASA UN MOLDE ALARGADO COMO EL DE LA FOTO.
- EN UN BOL GRANDE, MEZCLA EL ACEITE Y LA PASTA DE DÁTIL. AÑADE LOS HUEVOS Y MEZCLA BIEN. A CONTINUACIÓN AÑADE LOS PLÁTANOS MACHACADOS Y LA LECHE.
- AÑADE EL BICARBONATO SÓDICO, LA VAINILLA, LA SAL, LA CANELA Y MÉZCLALO TODO BIEN.
- POR ÚLTIMO, AÑADE LA HARINA DE AVENA Y BÁTELO TODO DE MANERA ACTIVA HASTA QUE ESTÉ BIEN COMBINADO.
- AÑADE LA MEZCLA ANTERIOR AL MOLDE ELEGIDO Y AÑADE UN POCO DE CANELA POR ENCIMA.
- HORNEA DURANTE 60 MINUTOS, O HASTA QUE ESTÉ BIEN HORNEADO. PARA COMPROBARLO INSERTA UN PALILLO FINO Y SI SALE LIMPIO ES QUE ESTÁ BIEN HORNEADO.
- SI LO DESEAS, PUEDES AÑADIR TOPPINGS POR ENCIMA, COMO CHOCOLATE, NUECES, AVELLANAS, CREMA DE CACAHUETES. O INCLUSO MÁS PLÁTANO.