

PAN DE BANANO

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de arroz sin gluten
- 2 bananos
- 1/4 de taza de Nativia granulado
- 3 cucharadas de leche en polvo deslactosada
- 1/2 taza de leche deslactosada
- 3 cucharaditas de margarina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear

Preparación:

Machucá los bananos y mezclá con la leche. Mezclá los ingredientes secos y combiná con la margarina. Cociná por 45 minutos en horno precalentado a 250 grados.

