

PAN DE PLÁTANO


Ingredientes:

- 2 plátanos maduros grandes
- 20 g de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- 50 g de Natuvia Granulado
- 2 ml de extracto de vainilla
- 120 g de harina integral
- 3 g de bicarbonato de sodio
- 2 g de sal
- 40 g de nueces
- Aceite de oliva (para engrasar el molde)

Preparación:

- 1- Aplastá los plátanos maduros para crear una especie de puré.
- 2- Mezclá el puré con la vainilla y los huevos batidos.
- 3- Poné a precalentar tu freidora de aire a 150°C, mientras podés tamizar la harina con la sal y el bicarbonato.



- 
- 4- Luego, volvé a mezclar la harina tamizada con la mezcla anterior hasta conseguir una masa uniforme. Finalmente, añadí las nueces cortadas en trozos pequeños a la masa.
- 5- Cogé el molde para repostería y pulverizalo con aceite de oliva por los lados para que no se pegue la masa. Eché la masa en el molde e introducílo durante 40 minutos en la freidora de aire a 150 grados.

