



Pan dulce suavcito sin huevo, sin lácteos y sin trigo

Por: LN Giselle Cantú

Tiempo de Preparación: 5 min

Tiempo de cocción: 45 min

Tiempo Total: 50 min

Rinde para: 6 personas

Ingredientes:

- 2 plátanos
- opcional 1 cucharadita de vainilla
- ½ taza de leche vegetal (yo utilizo leche de arroz o de coco)
- ¼ taza de miel de abeja
- 1 ½ taza de avena
- 1 ½ cucharadita polvo para hornear
- 1 cucharadita canela
- pizca de sal
- opcional fruta para decorar como *topping*
- 1 yogurt de coco marca So Delicious (la consigo en HEB Plus de Laredo, Tx.)

Instrucciones:

1. Prender el horno a 350°F o 180°C.



2. Mezclar todos los ingredientes en un tazón de vidrio (con capacidad de 7 tazas o 56 onzas).
3. Meter al horno por 45 minutos.