

Pan de Frutilla y Plátano

Receta

1 huevo grande
1/2 taza de azúcar rubia
1/3 taza de aceite vegetal o de canola
1/4 taza de azúcar granulada
1/4 taza de yoghurt natural o griego
2 cdits. de extracto de vainilla
1-1/4 taza de harina sin polvos de hornear
1/2 cdita. de polvos de hornear
1/2 cdita. de bicarbonato
pisca de sal
1 taza de plátano molido, sacar hilachas (son dos medianos aprox.)
1-1/2 taza de frutillas frescas cortadas en cuatro, mas unas 4 frutillas para decorar

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde rectangular con aceite en spray o enmantequillar, reservar. En un bol grande mezclar muy bien los primeros seis ingredientes (hasta la vainilla).

En otro bol mas chico combinar el harina, polvos de hornear, bicarbonato y sal. Agregar estos ingredientes a la otra mezcla sin sobreatir. Cuando todos los ingredientes estén bien combinados agregar el plátano molido con movimientos envolventes. Luego las frutillas, hay que preocuparse de que las frutillas estén secas para que no agregarle mas líquidos a la masa.

Poner la mezcla en el molde reservado, yo le puse encima las frutillas extras partidas por la mitad (ver foto).

Llevar al horno por 45-50 minutos o hasta que al enterrar un mondadientes este salga seco, en mi horno fueron exactamente 45 min., mi horno es fuerte. Si ven que el pan se está dorando mucho pero le falta cocción le ponen papel aluminio encima, yo le puse al mío a los 25 minutos para que no se me quemara por los lados.

Dejar que se enfríe en el molde unos 15 minutos antes de desmoldar. Desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.