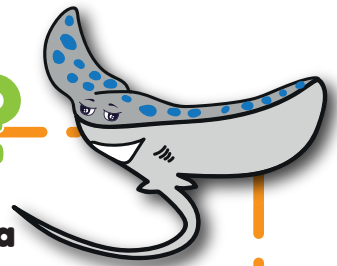


¿Qué necesitamos?



- 4 plátanos maduros
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 2 tazas de harina
- 3 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1/2 taza de nueces picadas

¿Cómo lo hacemos?



- 1º Tritura los plátano en un bol con la ayuda de un tenedor.**
 - 2º Bate los plátanos, la leche y el zumo de limón.**
 - 3º Añade la mantequilla, bátela hasta que esté cremosa y a continuación échale el azúcar. Agrega los huevos uno a uno mientras bates.**
 - 4º Ahora agrega la harina, la levadura, la sal y el bicarbonato.**
 - 5º Puedes echarle nueces picadas para darle un toque más especial.**
 - 6º Espolvorea el molde con harina para evitar que se pegue el pan y luego echa la mezcla de plátano en él.**
 - 7º Precalienta el horno y mete la mezcla a 180°C durante 30 - 45 min. Para saber si ya está listo, pincha el pan con una varilla. Si la varilla sale seca, es que ya lo puedes sacar del horno!**
- Listo! Espera a que enfríe y... a zampar!**