

Banana Bread

Ingredients:

4 very ripe bananas, mashed	2 tablespoons granulated sugar
3 tablespoons light brown sugar	½ teaspoon salt
2 tablespoons butter, melted	1 egg, beaten
1 teaspoon cinnamon	1 tablespoon vanilla extract
1 teaspoon baking soda	1 ½ cups all-purpose flour
1 teaspoon baking powder	

Directions:

1. Preheat oven to 350°F and butter a 4x8-inch loaf pan.
2. In a mixing bowl, mash the ripe bananas with a fork until completely smooth. Stir in the melted butter, egg, vanilla, granulated sugar, brown sugar, and cinnamon into the mashed bananas.
3. In a separate bowl mix together flour, baking powder, baking soda, salt. Once combined, add into banana mixture.
4. Pour the batter into your prepared loaf pan. Bake for 35-45 minutes, or until a tester into the center comes out clean.
5. Remove from oven and let cool in the pan for a few minutes. Then remove bread from pan and let cool completely before serving.

Pan de banana

Ingredientes:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 4 bananas muy maduras, trituradas | 2 cucharadas de azúcar granulado |
| 3 cucharadas de azúcar moreno claro | ½ cucharadita de sal |
| 2 cucharadas de mantequilla derretida | 1 huevo batido |
| 1 cucharadita de canela | 1 cucharada de extracto de vainilla |
| 1 cucharadita de bicarbonato de sodio | 1 ½ taza de harina común |
| 1 cucharadita de polvo de hornear | |

Preparación:

1. Precaliente el horno a 350 °F (177 °C) y enmanteque una bandeja para pan de 4x8 pulgadas (10x20 cm).
2. En un bol, triture las bananas maduras con un tenedor hasta que estén completamente suaves. Añada la mantequilla derretida, el huevo, la vainilla, el azúcar granulado, el azúcar moreno y la canela al puré de bananas.
3. En un bol aparte, mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Una vez mezclados, añada a las bananas.
4. Vierta la mezcla en la bandeja de pan preparada. Hornee durante 35-45 minutos o hasta que punche el centro y el utensilio salga limpio.
5. Retírela del horno y déjela enfriar en la bandeja durante unos minutos. Luego, retire el pan del recipiente y déjelo enfriar por completo antes de servirlo.