

BANANA BREAD PALEO



Ingredientes (12 porciones)

- 2 plátanos maduros
- 2 huevos
- ½ taza de mantequilla de almendras
- 2 cdas aceite de coco
- 1 cda vainilla
- ¼ taza harina de almendras
- ¼ taza harina de coco
- 1 cda de canela
- ¼ cda bicarbonato de sodio
- ½ cda polvos de hornear
- ¼ cda nuez moscada
- Pizca de sal

Preparación

1. Precalentar el horno a 170 °C.
2. Preparar un molde mediano para pan o queque, forrándolo con papel para hornear.
3. En una juguera o procesadora de alimentos, colocar los plátanos picados, huevos, mantequilla de almendras, vainilla y aceite de coco. Echar a andar hasta combinar bien todos los ingredientes.
4. En un bowl mezclar la harina de coco, la harina de almendras, canela, nuez moscada, bicarbonato de sodio, polvos de hornear y sal.
5. Mezclar los ingredientes secos con los ingredientes húmedos, hasta que quede bien combinado.
6. Verter el batido en el molde.
7. Hornear por 30 a 40 minutos, o hasta que al pincharlo con un mondadientes, salga sin migas.