

Pan de Banana (40 pts.)

1/4 taza de mantequilla
1 cda de jugo de limón
1/2 taza de azúcar
1 huevo, batido
3 bananas grandes
1 1/2 tazas de harina
1/2 cda. de sal
2 cdtas de polvo de hornear
1 cda. canela molida

Ablanda la mantequilla a la temperatura del ambiente y mézclala con el azúcar hasta que este ligero y espumoso. Aplasta las bananas y añádelos a la mezcla de mantequilla y azúcar. Añade la sal, canela, jugo de limón, y huevo. Cierna la harina con el polvo de hornear y échala a la mezcla de líquidos. Vierte le mezcla en un recipiente de pan (9 x 5). Hornea en un orno de 350 grados por una hora o hasta que un palillo en el centro salga limpio. Sirve con miel, pudín con crema, o helado.