COCINA EN CASA

Banana Bread (EE.UU.)

Fuente: bonviveur.es

Esta receta de origen estadounidense, que ha traspasado fronteras y hoy en día se elabora en las cocinas de medio mundo, es una forma deliciosa de aprovechar esos plátanos demasiado maduros que quedan en el frutero y nadie tiene intención de comer. Se pueden ir guardando en el congelador y ponerse manos a la obra cuando haya suficientes.

Ingredientes:

* 60 g de azúcar moreno
* 60 g de azúcar blanco
* 75 g de mantequilla, a temperatura ambiente
* 2 huevos tamaño M, a temperatura ambiente
* 4 plátanos muy maduros, a temperatura ambiente
* 225 g de harina de trigo
* 15 g de levadura química
* 50 g de nueces (opcional)

Preparación:

* Encendemos el horno a 180 ºC, con calor arriba y abajo y, mientras se pre-calienta, preparamos la mezcla del banana bread o pan de plátano americano.
* En un recipiente hondo y amplio introducimos los dos tipos de azúcar y la mantequilla troceada. Mezclamos con ayuda de un tenedor, aplastando la mantequilla hasta obtener una masa uniforme. Agregamos los huevos y los plátanos. Chafamos con un tenedor, inicialmente, y después removemos para integrar bien con el resto de ingredientes.
* Agregamos la harina de trigo y la levadura química. Removemos nuevamente y con suavidad, hasta que no queden restos y hayamos obtenido una mezcla homogénea.
* Llegados a este punto podemos enriquecer la masa con frutos secos, chocolate, trozos de plátano, etc. Nosotros hemos optado por añadir nueces troceadas, que casan muy bien con el sabor del plátano, pero esto es opcional.
* Vertemos la masa en el interior de un molde de cake rectangular de 20 x 9 cm, forrado con papel vegetal. Si dejamos que este salga por los lados podremos tirar de él y resultará más fácil desmoldar el banana cake una vez cocido.
* Introducimos el molde en la parte central del horno y cocemos el banana bread durante unos 40 minutos o hasta que, al introducir un pincho en el pan, este salga limpio.
* Transcurrido el tiempo de horno, retiramos el bizcocho y lo dejamos enfriar colocando el molde sobre una rejilla metálica. Esperamos a que enfríe antes de desmoldar y servir, para que no se deforme ni se rompa la miga al cortar.

