

BANANA BREAD

INGREDIENTES:

- 4 guineos maduros
- 2 huevos
- 3/4 de taza de yogurt griego
- 8 scoops de **Chocho Powder**
- 1/2 taza mantequilla
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 4 cucharadas de azúcar (opcional)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla o canela molida (opcional)



PREPARACION SUGERIDA:

1 Mezclar los ingredientes secos:

Coloca los 8 scoops de **CHOCHO POWDER** en un bowl grande. Agrega el bicarbonato de sodio y mezcla bien. Luego, cierne la mezcla para eliminar posibles grumos y obtener una textura más uniforme. Reserva.

2 Preparar los guineos:

Pela los guineos maduros y aplástalos con un tenedor hasta obtener un puré suave. Reserva.

3 Preparar la mezcla:

En otro recipiente, bate los huevos junto con la mantequilla, el azúcar y el yogurt griego hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.

Incorpora poco a poco **CHOCHO POWDER** previamente cernida, el puré de guineo y la esencia de vainilla. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la preparación tenga una consistencia cremosa y uniforme.

Opcional: Agrega canela molida al gusto para aportar un aroma y sabor adicional.

4 Horneado:

Engrasa ligeramente un molde para pan o budín y vierte la mezcla.

Hornea a 325°F (163°C) hasta que el banana bread esté dorado y al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.

Retira del horno, deja enfriar unos minutos en el molde y luego desmolde sobre una rejilla para que termine de enfriarse antes de servir.

CHOCHO
POWDER

