Pan de plátano con arándano y nuez con Nutella®

Medium | 8 Portions | 20 min

INGREDIENTES

2 tazas (500 ml) de harina de trigo para todo uso

¼ taza (60 ml) de azúcar granulado

1 ½ cucharadita (7.5 ml) de polvo para hornear

½ cucharadita (2.5 ml) de bicarbonato de sodio

1 cucharadita (5 ml) de sal

2 plátanos muy maduros, machacados

1 taza (250 ml) de crema agria

1 huevo grande

1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla

¼ taza (60 ml) de mantequilla, derretida

½ taza (125 ml) de nuez picada (cualquier combinación de nuez de Castilla, nuez pacana, nuez de la India, pistacho)

3 cucharadas (45 ml) de copos de avena

8 cucharadas (120 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

PREPARACIÓN:

1

Precalentar el horno a 180 °C (350 °F). Forrar un molde de pan de 20 cm x 10 cm (8 pulg. x 4 pulg.) con papel encerado o engrasar con aceite en spray antiadherente.

Batir la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón mediano.

En otro tazón, batir el plátano, la crema agria, el huevo y la mantequilla.

2

Verter los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y mezclar los ingredientes con un movimiento envolvente hasta que toda la harina se haya incorporado y se haya formado una masa rugosa y mojada. Incorporar con cuidado los arándanos y la nuez picada.

Poner la masa en el molde preparado y darle golpecitos en las esquinas.

Espolvorear los copos de avena por encima y hornear durante 60 minutos. Al terminar, el pan debe de estar dorado y en forma de cúpula. Un palillo insertado en el centro debe de salir limpio.

Dejar enfriar el pan dentro del molde durante 15 minutos antes de sacarlo y cortarlo en rebanadas. Servir con NUTELLA® en cada rebanada junto con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

Consejo: Envolver bien los panes horneados y enfriados en envoltura plástica adherente y guardar a temperatura ambiente por hasta 7 días. Los panes horneados también se pueden envolver en envoltura plástica y papel aluminio para congelarlos por hasta tres meses.