**BANANA BREAD**

Ingredientes secos:

-210 gr. Harina baja en proteínas  
-1 Cucharadita de café y media de levadura química  
-1.5 gr. Canela en polvo  
-1.5 gr. Vainilla, o azúcar vainillado

Ingredientes líquidos:

65 gr. Azúcar  
5 cucharadas soperas de aceite  
120 gr. Sucedáneo de leche  
150 gr nata líquida

Guarnición:

150 gr. Plátano cortado en dados o machacado con un tenedor  
25 gr. Chocolate Nestlé extrafino cortado a trocitos

LA PASTA:

Calentar el horno a 180 ºC. Engrasar y harinar el molde. mezclar los ingredientes secos. Batir los ingredientes líquidos. Añadir el plátano a la preparación líquida y el chocolate a la preparación seca. Mezclar las dos preparaciones sin trabajar mucho la pasta

LA COCCIÓN:

Rellenar el molde con la pasta hasta tres cuartos de altura. Hornear durante 40 minutos. Tapar con papel de aluminio y seguir con la cocción durante 10 minutos más. Dejar reposar antes de servir.