

TORTA DE BANANO

INGREDIENTES

- 1 paquete de 220 g de galletas Sultana pulverizadas
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar morena
- 2 huevos
- 3 bananos
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 60 ml de leche
- 1/2 taza de los frutos secos de tu preferencia.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno.
2. Tritura los bananos y mézclalos con el resto de ingredientes húmedos.
3. En un bowl, mezcla los ingredientes secos.
4. Combina ambas mezclas, vierte en un molde engrasado y hornea por 50-60 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro de la torta éste salga limpio.
5. Deja enfriar antes de desmoldar. Porciona y disfruta.