



Banana Bread

Receta ta traha: 2 forma di 9inch largo (+/- 10 slice den cada Banana Bread)

Bo tabata sa cu e receta pa Banana Bread ta existi hopi tempo caba?

Na anja 1930 tabata tin dos factor durante e 'The Great Depression' Mericano cu a contribui na e popularisacion di Banana Bread.

E prome factor tabata e estado financiero di hopi famia. Un gran parti di e poblacion a perde nan entrada y cuminda tabata scars. Nada no tabata wordo benta afo, nisikiera algo casi danja manera un bacoba 'bieu'.

E di dos factor tabata cu Baking Powder y Baking Soda a cuminsa wordo produci na gran cantidad, hasiendo esaki obtenibel facilmente pa prome biaha. E dos factornan combina a crea un demanda pa recetanan facil, usando ingredientenan manera un bacoba 'bieu' of mihor bisa casi danja pa asina nada no bai perdi y recetanan cu Baking Powder.

*fuente: King Arthur Flour

Ingrediente

Cantidad

Mix di Hariña:

Hariña All Purpose

4 kopi

Sucu Bruin

1 kopi (usa organico of marca Domino's pero esaki mester ta produci na Yonkers!)

Baking Powder

4 telep

Baking Soda

2 telep

Salo

1 telep

Cinnamon Powder

4 telep

Ginger Powder

2 telep

Mix di Bacoba:

Bacoba, Hecho

6 pida (grandi)

Vegetable of Coconut Oil

2/3 kopi of 5 oz + 1 cuchara + 1 telep

Esencia di Vanilla

2 telep

Plant Milk (Almond of Soy)

2/3 kopi of 5 oz + 1 cuchara + 1 telep

Apple Cider Vinegar

1 cuchara

Optional:

Walnoot na pida chikito

1 kopi

Semi Sweet Chocolate Chips

1 kopi (ami ta usa e Semi Sweet Chocolate Chips di Pricesmart, corda semper controla e ingredientenan bon)

E receta ta produci 2 Banana Bread.

Pa traha un Banana Bread so, usa mitar di e ingredientenan.

Si bo simplemente no tin tempo y bo no kier warda mas, hasi bo pedido pa nos Banana Bread cuminsando juli 07 2020.

Ban cuminsa!

- 1. Pone e forno keinta na 175 grado y prepara dos forma di 9 inch largo. Hunta cada forma cu manteca vegano of vegetable shortening y añadi un tiki hariña. Pone esaki un banda.**
- 2. Den un scalchi grandi, pone hunto e ingredientenan di e Mix di Hariña (Hariña All Purpose, Sucu Bruin, Baking Powder, Baking Soda, Saló, Cinnamon Powder, Ginger Powder). Drey tur cos bon y pone e scalchi un banda.**



- 3. Nos ta sigi cu e Mix di Bacoba.**
Por usa cualkier bacoba pero esun mihor pa usa ta bacoba hecho.
Pero dicon?
Durante e proceso cu un bacoba ta hecha, e zetmeel den e bacoba ta wordo converti den sucú. Esaki ta duna e Banana Bread su tremendo sabor.



Esakinan ta perfecto!

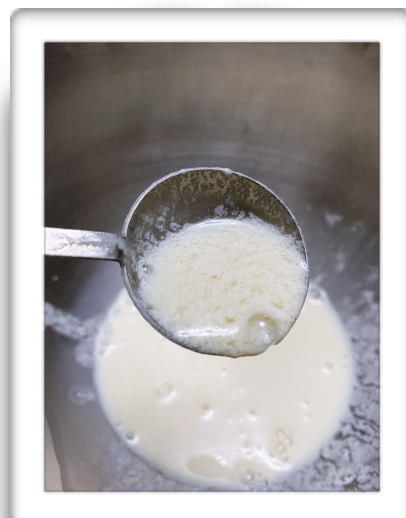
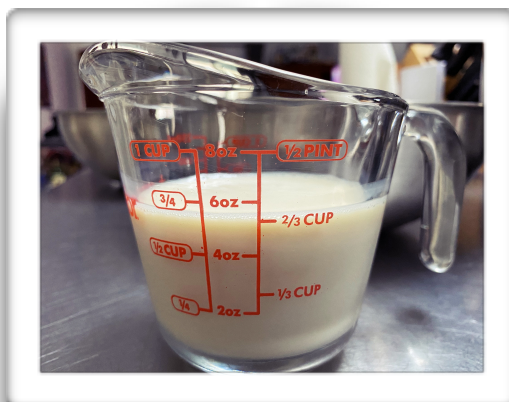
Den un scalchi grandi ta machika e bacobanan, pone esaki un banda.



4. Midi e Plant Milk den un maatbeker (ami ta usa Almond Milk of Soy Milk) y añadi 1 cuchara di Apple Cider Vinegar - drey bon pa e dos ingredientenan combina cu otro y laga e binager hasi su magia. Bo a cabi traha buttermilk vegano! :)

Prome...

Despues!



5. Den e scalchi di e bacoba machika, bo ta añadi e azeta, esencia di vanilla y e Plant Milk hunto cu e binager. Combina tur cos bon. Awor lo mester di un spatula pa drey e Mix di Hariña den e Mix di Bacoba pa traha e mansa di Banana Bread.

Flour Mixture



Banana Mixture



Banana Bread Batter



6. Si ta desea, por añadi e walnoot y chocolate chips na e mansa. Combina tur cos bon y dividi e mansa entre e dos formanana prepara. Si bo a añadi chocolate chips, sprinkle algun ariba di cada Banana Bread.
7. Hinka e Banana Bread den forno cu ta cendi na 350 grado y ta lage Banana Bread 55 pa 60 minuut aden. Ora e Banana Bread ta cla ta sake for di forno y laga fria prome cu corte.

Cla pa forno!





**Banana Bread sin walnoot y
sin chocolate chips**



**Mi favorito:
Banana Bread cu walnoot y
cu chocolate chips**



Cu walnoot so

