

# Pão de Banana . *Banana Bread*



## Ingredientes . *Ingredients*

- 6 bananas com casca . *6 bananas, peeled*
- 1 chávena de água . *1 cup of water*
- 1 chávena de leite . *1 cup of milk*
- ½ chávena de óleo . *½ cup of oil*
- 30 g. fermento fresco . *30 grams fresh yeast*
- 500 g. de farinha de trigo . *500 grams wheat flour*
- Pitada de sal . *Pinch of salt*
- 1 ovo . *1 egg*
- 1 colher de sopa de açúcar . *1 tablespoon of sugar*

## Preparação . *Preparation*

- Descasce as bananas e corte a polpa em rodelas;  
*Peel the bananas and cut the pulp into rounds;*
- Bata as cascas de bananas e a água na trituradora e depois adicione o óleo, os ovos e o fermento;  
*Beat the banana peel and water in the shredder, then add the oil, eggs and yeast;*
- Acrescente a farinha e o açúcar. Misture bem; *Add the flour and the sugar. Mix well;*
- Acrescente o sal e adicione as bananas em rodelas na massa;  
*Add the salt and add the sliced bananas to the dough;*
- Coloque a massa numa forma untada polvilhada;  
*Pour the dough into a greased and floured baking pan;*
- A massa deve ser colocada no forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 30 minutos ou até dobrar de volume. *The dough should be placed in a preheated oven at 200°C for about 30 minutes or until it doubles in volume.*

REDUCE YOUR  
**FOODPRINT**

by  
**NEYA HOTELS**

