PAN DE GUINEO

Ingredientes

1 3/4 taza de harina

¼ cucharadita de bicarbonato de soda (bicarbonate of soda)

2 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)

½ cucharadita de sal

2 ó 3 guineos maduros

2/3 taza de azúcar

1/3 taza de mantequilla u otra grasa

2 huevos si usastes harina

½ taza de nueces y ½ taza de pasitas (opcional)

Procedimiento

1) Bata la mantequilla hasta que esté cremosa, añada el azúcar poco a poco.

2) Agregue los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada uno.

3) Pele y maje los guineos en una taza aparte.

4) Eche el guineo majado y los demás ingredientes secos a la mezcla de mantequilla.

5) Vacíe esta mezcla en moldes bien engrasados y enharinados.

6) Hornear a 350º por 20 minutos.

Nota: Si usastes pan (como 1 molde, puede ser fresco o viejo), debes ponerle 4 huevos. Por supuesto mojas el pan y luego lo exprimes.