

3 Ingredient Banana Bread



Ingredients

5 overripe bananas

2 eggs

1 box of yellow cake mix (any brand)

Directions

1. Mash the overripe bananas with a dough blender or a fork in a large bowl. In another bowl, whisk the eggs with a balloon whisk until you partially see bubbles. Proceed to add the cake mix into the eggs and mix until you get an homogeneous paste.
2. Add the bananas to the homogeneous paste and mix well with a spatula.
3. Transfer the mixture to a baking pan, previously greased with butter. Put it in the previously heated oven to 350 degrees F, for 50 min or until the banana bread is golden brown. (Check with a fork in the middle to see if it's fully cooked)
4. Let it cool for 10 min and enjoy!

Source: <https://www.zulaykitchen.com/blogs/recipe/banana-bread>

Pan de Plátano de 3 Ingredientes



Ingredientes

5 plátanos demasiadas maduras

2 huevos

1 caja mezcla de pastel amarillo

Direcciones

1. Machaca los plátanos con una batidora de masa o con un tenedor en un tazón grande. En otro tazón, bate los huevos con un batidor de globo hasta que vea burbujas. Agregue la caja de mezcla de pastel en los huevos y mezcle
2. Agregue los plátanos a la mezcla e incorpora con una espátula
3. Transfiere la mezcla a una fuente para el horno que ya ha sido engrasado con mantequilla. Ponlo en el horno a 350°F para 50 minutos o hasta que el pan de plátano esté dorado.
4. ¡Deja que se enfríe para 10 minutos y disfruta!

Source: <https://www.zulaykitchen.com/blogs/recipe/banana-bread>