

## Strawberry Banana Bread

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 9 Servings    **Total Time:** 1 hour 10 minutes

### **Ingredients:**

- 1 large egg
- ½ cup brown sugar
- 1/3 cup oil
- ¼ cup granulated sugar
- ¼ cup sour cream or Greek yogurt
- 2 teaspoons vanilla extract
- 1 ¼ cup flour
- ½ teaspoon baking powder
- ½ teaspoon baking soda
- ½ teaspoon salt
- 1 cup mashed banana (2-3 bananas)
- 1 ½ cup fresh strawberries, quartered and tossed in 3 tablespoons of flour



1. Preheat oven to 350°F. Grease and flour 9x5-inch loaf pan.
2. In a large bowl, whisk together egg, oil, sugars, sour cream or yogurt, and vanilla extract.
3. Add flour, baking powder, baking soda, and salt and stir until just combined; do not overmix.
4. Gently fold in mashed banana, then the flour covered strawberries. The batter should be thick, if necessary add an additional ¼ cup flour.
5. Pour batter into loaf pan and bake for 55-65 minutes, or until golden and a toothpick stuck into the center comes out clean.
6. Allow bread to cool for 15 minutes before removing from pan. Let cool completely before slicing.

## Pan de plátano con fresas

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 9 porciones    **Tiempo total:** 1 hora y 10 minutos

### **Ingredientes:**

- 1 huevo grande
- ½ taza de azúcar moreno
- 1/3 de taza de aceite
- ¼ taza de azúcar granulada
- ¼ taza de crema agria o yogur griego
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 ¼ taza de harina
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de puré de plátano (2-3 plátanos)
- 1 ½ taza de fresas frescas, cortadas en cuartos y mezcladas con 3 cucharadas de harina



1. Precalentar el horno a 350°F. Engrase y enharine el molde para pan de 9x5 pulgadas.
2. En un bol grande, bata el huevo, el aceite, los azúcares, la crema agria o el yogur y el extracto de vainilla.
3. Añadir la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal y remover; no mezclar en exceso.
4. Incorporar suavemente el plátano machacado y luego las fresas. La masa debe ser espesa, si es necesario añadir un ¼ de taza de harina adicional.
5. Verter la masa en el molde para pan y hornear durante 55-65 minutos, o hasta que esté dorado.
6. Dejar enfriar el pan durante 15 minutos antes de sacarlo del molde. Dejar enfriar completamente antes de cortarlo.



Adaptado de: [averiecooks.com](http://averiecooks.com)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664