

## *Pan de kaki y aceite de oliva*

3 kakis bien maduros  
2 huevos  
400 gms de harina  
70 gms de azúcar  
100 gms aceite de oliva  
canela  
1 sobre de levadura  
una pizca de sal

Poner a cocer los kakis pelados junto a el azúcar, dejar entiviar y agregar los huevos y batirlos, agregarla a la mezcla el aceite de oliva.

Tamizar la harina añadir la levadura, la canela y la sal.

Añadir luego la mezcla húmeda a la de la harina, que quede bien unida, ponerlo en un molde adornarlo con unas rodajas de kaki y meter al horno a unos 180° 40 ó 45 minutos.