

 miriamelinvitado

BIZCOCHO DE PLÁTANO



INGREDIENTES

125 g de azúcar moreno • 2 huevos M a temperatura ambiente • 125 g de mantequilla derretida • 4-5 plátanos maduros • 1 cdta. de extracto de vainilla • 250 g de harina floja, blanca o integral • 1 ½ cdts. de impulsor químico • ½ cdta. de canela • ½ cdta. de sal • 50 g de nueces o 100 g de pepitas de chocolate



ELABORACIÓN

- 1 Caliente el horno a 180°.
- 2 Pon la harina en un bol con la levadura, la canela y la sal, y mezcla con unas varillas. Reserva.
- 3 Bate a alta velocidad los huevos con el azúcar y el extracto de vainilla hasta que esponjen.
- 4 Mientras tanto, chafa los plátanos.
- 5 Cuando los huevos con el azúcar estén bien esponjados añade la mantequilla derretida a velocidad baja.
- 6 Añade el plátano chafado e integra.
- 7 Agrega los sólidos y mezcla con delicadeza.
- 8 Pon las nueces troceadas o las pepitas de chocolate e integra.
- 9 Forra un molde rectangular con papel de hornear, vierte la mezcla y cuece 50-60 minutos.
- 10 Saca el molde, prueba con una brocheta que el bizcocho esté bien cocido por dentro y pasa a una rejilla sobre el propio papel de horno; deja enfriar por completo antes de cortar.

