



Paso a Paso

Bizcocho de Plátano

Descripción: Bizcocho o tarta de Plátano (Banana).

Ingredientes:

- 2 plátanos (Bananas) maduros grandes
- 80 ml. de Topping (marca recomendada Puratos)
- 1 y ½ cucharaditas de extracto de Vainilla
- 2 Huevos grandes
- 200 gr. Azúcar
- 230 gr. Harina de trigo
- 3/4 de cucharadita de Levadura química Royal
- 1 cucharadita de Bicarbonato de Sodio
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1/4 cucharadita de Canela molida (opcional)
- 140 gr. de Mantequilla sin sal



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de plátano en sólo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero que debemos hacer es trocear los plátanos y colocarlos en el triturador de alimentos.

2



Agregamos el Topping a los plátanos y el extracto de vainilla.

3



Luego trituramos todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla uniforme.

4



Una vez tengamos triturados los ingredientes, agregamos los huevos uno a uno, dejamos que se incorporen bien y seguimos batiendo hasta que conseguimos una mezcla homogénea.

5



Luego, en el bol de la batidora colocamos la harina.

6



Agregamos la azúcar junto con la harina.

7



Incorporamos el bicarbonato, la sal, la levadura y la canela.

8



Añadimos la mantequilla, junto con la mitad de la mezcla de plátano y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea.

9



Luego, aumentamos la velocidad de la batidora a media y batimos la mezcla durante unos dos minutos. Añadimos el resto de la mezcla de plátano en dos adiciones batiendo bien después de cada adición.

10



Finalmente, vertemos la mezcla en un molde previamente enharinado.

11



Horneamos a una temperatura de 170° C durante unos 40 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.

12



Retiramos del horno y dejamos enfriar durante unos 10 minutos aproximadamente antes de desmoldarla. Cuando este bien frío, podemos decorar a nuestro gusto y a comer!!!