



Panqué de Plátano

Ingredientes:

- 1 T puré de plátano maduro (2 - 3 piezas)
- 1 T azúcar moscabada
- 1/2 T mantequilla (100 gr)
- 2 huevos
- 1/2 T yogurt griego
- 1 c extracto de vainilla
- 2 T harina
- 1 1/2 c polvo para hornear
- 1 c sal
- 1/2 c bicarbonato de sodio
- 1 1/2 T chispas de chocolate

Equipo:

- Molde para panqué
- Batidora con la pala
- Espátula

1



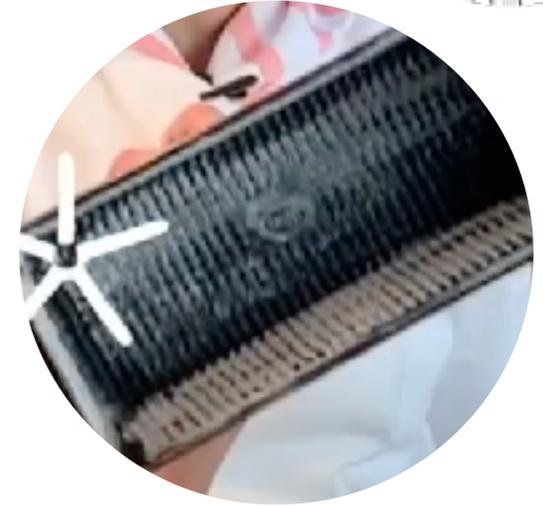
Prepara la mantequilla noisette o avellanada. **Precalienta** el horno a 180 C.

2



En la batidora con la pala, agrega el plátano y hazlo puré. Añade el azúcar, huevos, mantequilla noisette, vainilla y yogurt.

3



Engrasar un molde para panqué con mantequilla y después enharinarlo y quitar el exceso.

4



Espolvorear con un poco de harina las chispas de chocolate.

5



Agregar la mezcla de polvos a la batidora (harina, polvo para hornear, bicarbonato y sal).

Mezclar a velocidad alta., agregar las chispas de chocolate mezclar levemente y colocar la mezcla en el molde.

6



Hornear de 45 min o a 1 hora.

Desmoldar en tibio!

1 panqué grande o 2 chicos - 1.30 hr