

- Panqué de plátano -



INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de puré de plátano
- 1 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, derretida
- 2 huevos grandes
- 1/2 taza de yogurt griego
- 1 1/3 tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 taza de chispas de chocolate
- 1 chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 165 °C y engrasa y forra con papel encerado un molde para panqué.
- 2.

En un tazón, mezcla la harina, el bicarbonato de sodio y la sal.

3. En otro tazón, mezcla la mantequilla derretida y el azúcar hasta obtener una consistencia pastosa.
4. Agrega el puré de plátanos seguido de los huevos y el yogurt.
5. Una vez que todos los ingredientes húmedos se mezclen, agrega los ingredientes secos. Luego, mezcla.
6. Vierte la masa en el molde para panqué y extiéndela uniformemente. Coloca las chispas de chocolate.
7. Hornea durante 45 minutos. Deja enfriar el panqué por completo antes de sacarlo del molde.