

- Red velvet banana bread -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 70 GRAMOS DE MANTEQUILLA
- 120 GRAMOS DE AZÚCAR
- 1 PIEZA DE HUEVO
- 1 PLÁTANO TABASCO
- 250 ML DE YOGURT
- 20 ML DE COLOR ROJO

- 30 GRAMOS DE COCOA POSTRELICIOSO
- UNA PIZCA DE SAL
- 10 GRAMOS DE BICARBONATO
- 100 ML DE VINAGRE BLANCO
- 240 GRAMOS DE HARINA
- CREMA CHANTILLY

PROCEDIMIENTO

1. ACREMAMOS LA MANTEQUILLA, MEDIO PLÁTANO CON EL AZÚCAR A PUNTO DE POMADA.
2. INCORPORAMOS EL HUEVO CON 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL COLOR ROJO POCO A POCO.
3. AGREGAMOS LA HARINA JUNTO CON LA COCOA, EL BICARBONATO Y LA SAL POCO A POCO.
4. POR ÚLTIMO INCORPORAMOS EL YOGURT Y EL VINAGRE.
5. COLOCAMOS EN EL MOLDE DESEADO Y HORNEAMOS A 180 °C DURANTE 25MINUTOS.
6. DECORAMOS CON LA OTRA MITAD DE PLÁTANO CORTADO EN RODAJAS Y LA CREMA CHANTILLY.

NOTA: TAMBIÉN LO PODEMOS ACOMPAÑAR CON CREMA DE QUESO.