

- Panqué de chocolate y plátano -



INGREDIENTES

- ½ taza de mantequilla derretida
- ¾ de taza de azúcar
- 1 cda de Vainilla Molina
- 2 huevos
- 1 ½ taza de harina
- 1 cda de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

- ½ taza de yogurt natural
- 2 plátanos bien maduros
- 1 taza de mini chispas de chocolate amargo

PROCEDIMIENTO

1. Pre calentar el horno a 180°C
2. En la batidora mezcla la mantequilla junto con el azúcar.
3. Añade los huevos, la vainilla y el yogurt.
4. Mezcla todos los ingredientes secos aparte.
5. Añade el plátano hecho puré.
6. Luego añade todos los ingredientes secos y mezcla.
7. Por último agrega las chispas de chocolate.
8. Vierte la mezcla en moldes individuales de panqué.
9. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que estén dorados por fuera y cocidos por dentro.
10. Deja enfriar en una rejilla.