

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

demoldar el bizcocho cuando aun este caliente!!

Descripción:

tenia unos platanos y se me ocurrio este postre.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 plátanos
- caramelo líquido
- un yogur de plátano
- 300g de harina
- 4 huevos
- 240g de azúcar
- un sobre de levadura
- 1/2 tableta de chocolate de fundir
- 2 cucharadas de mantequilla
- 120g de aceite

Preparación:

Paso 1

en un molde cuadrado ponemos una base de caramelo encima cubrimos de plátano en rodajas y reservamos. para el bizcocho mezclamos los huevos el y el azúcar, añadimos el yogur y el aceite cuando este bien mezclado añadimos la levadura y la harina poco a poco, añadimos el plátano que nos a sobrado cortado pequeño y mezclamos bien. echamos la mezcla sobre el molde, que preparamos antes, lo ponemos en el horno precalentado a 180g unos 35-40 min depende de cada horno, dejamos que se temple un poco pero desmoldamos antes de que se enfrie o el caramelo se pegara al fondo. una vez desmoldado cortamos en cuadrados de un tamaño uniforme y reservamos. en un cazo al baño maría derretimos el chocolate y la mantequilla hasta formar una crema con la que cubriremos los cuadrados de chocolate luego se meten en la nevera para endurecer el chocolate y listo. lo podemos acompañar de una bola de helado o un poco de nata montada.

