deliciasde chocolate y platano

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

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 pltanos
- caramelo liquido
- un jogurt de platano
- 300g de harina
- 4 huevos
- 240g de azucar
- un sobre de lebadura
- 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 platano en rodajas y reserbamos.para el bizcocho mezclamos los huevos el y el azucar,añadimos el jogurt y el aceite cuando este bien mezclado añadimos la lebadura y la harina poco a poco,añadimos el platano que nos a sobrado cortado pequenito y mezlamos bien.hechamos 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 tamño uniforme y reserbamos.en uncazo al baño maria derretimos el chocolate y la mantequilla hasta formar una crema con la que cubriremos los cuadrados de chocolate luego se meten enla nevera para endurecer el chocolate y listo .lo podemos acompañar de una bola de helado o un poco de nata montada.