

Creador: Babanzo **Recetizador:** Lenita Bejarano



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se pueden añadir trocitos de chocolate, nueces u otros frutos secos a la masa, pasas, etc...

Descripción:

Este postre típico de los Estados Unidos se originó como una manera de aprovechar los plátanos que se quedan maduros en el frutero. La masa es muy rápida de hacer. El exterior queda muy crujiente y el interior muy esponjoso. Imprescindible comerlo templado para degustar el intenso sabor a plátano.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 plátanos maduros
- 190 gr. de harina de trigo
- 3 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 cucharadita de levadura tipo Royal

Preparación:

Paso 1

Machacar los plátanos con un tenedor.

Paso 2

Añadir los huevos, el azúcar, la vainilla y la canela. Mezclar bien.

Paso 3

Echar la harina tamizada y la levadura. Mezclar bien.

Paso 4

Engrasar un molde rectangular y ponerle papel de hornear.

Paso 5

Echar la masa y dar un par de golpes en la encimera para quitar las burbujas de aire que pudiese tener.

Paso 6

Hornear 40 minutos a 190 °C.