



BANANA BREAD CON CHOCOLATE

Ingredientes (para 1 molde de 20 cm de diámetro):

- ☐ 35 g azúcar
- ☐ 35 g azúcar moreno
- ☐ 7 g levadura en polvo
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 50 g mantequilla pomada
- ☐ 30 g cacahuètes
- ☐ 75 g gotas de chocolate
- ☐ 2 huevos
- ☐ 3 plátanos de Canarias (= 200 g peso neto)
- ☐ 150 g harina de trigo

Para el acabado

- ☐ 1 disco de hojaldre
- ☐ 150 g harina de trigo

Elaboración:

1. Crear la mantequilla pomada con los dos azúcares hasta que esté esponjosa y el azúcar completamente integrado.
2. Añadir los huevos uno a uno y mezclar con varillas hasta que estén incorporados.
3. Pelar los plátanos maduros y aplastar con un tenedor hasta reducir a puré.
4. Incorporar los plátanos a la mezcla anterior.
5. En un bol colocar los frutos secos y el chocolate y añadir una cucharada de la harina. Mezclar bien y reservar.
6. Mezclar el resto de la harina tamizada con la sal y la levadura en polvo y añadir en 3-4 veces batiendo lo justo tras cada incorporación.



7. Cambiar las varillas por la espátula y terminar de mezclar hasta conseguir una masa densa y homogénea.
8. Agregar por último la mezcla de chocolate y frutos secos y mezclar con espátula hasta que estén bien repartidos.
9. Engrasar un molde de plum cake de 20 cm y forrar con papel vegetal.
10. Verter la masa en el molde y alisar la superficie.
11. Cortar el plátano restante a la mitad longitudinalmente y colocar en la superficie del bizcocho.
12. Hornear a 180° con calor arriba y abajo en horno precalentado durante 50 minutos aproximadamente.
13. Cuando queden 10 minutos para terminar la cocción espolvorear unas gotas de chocolate por la superficie.
14. Sacar del horno y esperar 15 minutos para desmoldar.
15. Dejar enfriar sobre una rejilla y degustar ¡sin moderación!.

** Los cacahuetes se pueden sustituir por cualquier otro fruto seco siempre que se respete la cantidad total.*

** Las gotas de chocolate se pueden sustituir por chocolate de cobertura troceado negro o con leche.*

** El molde se puede engrasar con spray vegetal o con mantequilla en pomada y forrar con papel vegetal o espolvorear con harina y retirar el excedente.*