



Bizcocho de plátano

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 20 minutos + 45 minutos de horno

Para 2 bizcochos grandes (molde de 24 cm)

- ¿Tienes plátanos maduros? Si no tienes deberías comprar y dejarlos madurar para hacer este bizcocho, perfecto para niños y mayores a la hora de desayunar o merendar.
- Si quieres simplificar compra una compota de manzana preparada en el súper y te ahorras cocer la fruta. Normalmente lleva manzana, pero como hoy tenía peras de sobra he cambiado. Prueba con cualquier fruta que te guste y puedas hacer una compota.
- El remate perfecto sería una crema de chocolate o queso, pero hay que guardar la línea. Si te lo puedes permitir, adelante!.

Ingredientes:

4 huevos grandes o 5 medianos

300 gr. de miel

200 gr. de compota de manzana

6 plátanos maduros

380 gr. de harina

100 gr. de almendra molida

16 gr. de levadura Royal

5 gr. de sal fina

Para hacer la compota en casa, pela y corta la fruta. Añade un poco de azúcar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Cubre con agua y hierva hasta que esté blandas y casi seca.

Precalienta el horno a 180 grados.
Pon en un bol la miel y los huevos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



En otro la harina, almendra, sal y levadura.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Bate los huevos y la miel.



Mezcla la fruta con el plátano y machaca con un tenedor o un robot.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade a los huevos y mezcla bien.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

Incorpora la harina poco a poco mezclando bien.







Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

Rellena los moldes y hornea 45 minutos o hasta que al introducir una aguja en el centro salga limpia.

Retira del horno, deja enfriar 10 minutos y desmolda sobre una rejilla.



Para que saque todo su sabor mete en la nevera y sirve bien frío.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

