

Pan de plátano con chispas de chocolate

Ingrédients

- 400g de plátanos bien maduros (pelados)
- 2 huevos
- 60g de azúcar moscabado
- 100g de almendra molida
- 150g de harina
- 6g de levadura química
- 150g de chispas de chocolate de tu elección

Préparation

1. Una receta anti-desperdicio hoy, ya que te permite usar tus plátanos demasiado maduros / ennegrecidos.
2. Además, si están realmente muy muy maduros, puedes reducir la cantidad de azúcar a , será suficiente :) De lo contrario, esta receta no tiene nada de especial, es super fácil y da un pastel bien perfumado y de textura húmeda y esponjosa.
3. Usé el chocolate Bahibé de Valrhona (chocolate con leche con 46% de cacao) para mis chispas para poner en el pastel, ¡pero puedes tomar el de tu elección, negro o con leche, más o menos con cacao, según tus gustos!
4. Tritura los plátanos con el azúcar y los huevos.
5. Añade luego la almendra molida, luego la harina y la levadura tamizadas.
6. Termina con las chispas de chocolate, luego vierte la masa en el molde enmantequillado y enharinado o forrado con papel pergamino.
7. Coloca si lo deseas unas rodajas de plátano y chispas de chocolate sobre el pastel, luego hornea a 155°C durante 1h a 1h15, vigilar según tu horno (la punta de un cuchillo debe salir seca).
8. Deja reposar unos minutos al salir del horno, luego desmolda el pastel y ¡disfruta!