

Banana bread de trigo sarraceno y chocolate

Ingrédients

- 3 plátanos aprox. 375g
- 30g de azúcar moscabado
- 110g de huevos (2 huevos grandes)
- 50g de leche
- 75g de harina de alforfón
- 5g de levadura química
- 115g de harina
- 110g de chispas de chocolate

Préparation

1. ¿Tienes plátanos demasiado maduros y ganas de probar una nueva receta?
2. Aquí tienes un nuevo pan de plátano, esta vez en versión alforfón y chocolate negro. La receta es muy sencilla y rápida, como suele ser el caso con las recetas a base de plátano, cuanto más maduros estén mejor.
3. Tiempo de preparación: 10 minutos + 1 hora de cocción
Para un bizcocho de 20 cm de longitud:
Ingredientes: 3 plátanos aprox.
4. de azúcar moscabado de huevos (2 huevos grandes) de leche de harina de alforfón de levadura química de harina de chispas de chocolate
Receta: Machaca los plátanos y añade el azúcar.
5. Incorpora los huevos uno a uno, luego la leche.
6. A continuación, añade las harinas y la levadura tamizadas.
7. Termina con las chispas de chocolate.
8. Vierte en el molde engrasado y enharinado, luego decora con un plátano si lo deseas, chispas de chocolate.
9. y hornea durante 1 hora a 165°C.
10. Deja enfriar unos minutos antes de desmoldar y dejar templar sobre una rejilla, ¡luego disfruta!