

Pastel de plátano, caramelo y nuez de pecán

Ingrédients

- 2 plátanos
- 50g de mantequilla
- 125g de caramelo de mantequilla salada
- 2 huevos
- 150g de harina T55
- 6g de levadura química
- 120g de nueces de pecán

Préparation

1. ¡Un pastel, hacía tiempo!
2. ¡Este es muy fácil y rápido de hacer, lo único necesario es tener plátanos bastante maduros para poder empezar. La receta está disponible en video en mi cuenta de Instagram @iletaitungateau para los interesados.
3. Ingrédients : Usé las nueces de pecán de Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tritura los plátanos con la mantequilla y el caramelo.
5. Añade los huevos uno a uno, luego la harina y la levadura previamente mezcladas.
6. Termina incorporando las nueces de pecán picadas.
7. Vierte la masa en un molde engrasado, luego hornea en el horno precalentado a 165°C durante unos 45 minutos (la hoja de un cuchillo debe salir seca).
8. Desmolda, deja enfriar y luego añade caramelo y nueces de pecán por encima a tu gusto antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com