



Bizcocho fresco de platano con chocolate y nueces de mi amigo Santiago



Ingredientes: (para 2 bizcochos o un montón de muffins)

- 3 tazas y $\frac{1}{4}$ de harina
- 3 cucharitas de café bien colmadas de levadura tipo Royal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela molida
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 4 huevos grandes (30 minutos a temperatura ambiente)
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar
- 1 taza de aceite vegetal (canola o girasol)
- 3 tazas de plátanos muy maduros (cuanto más negros mejor)
- $\frac{1}{4}$ taza de nata de cocina 15%
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de nueces troceadas
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de pepitas de chocolate

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)
Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Elaboración:

Calentar el horno a 180 C y preparar los moldes de metal con un poco de mantequilla y harina para evitar que se peguen. La receta da para 2 bizcochos de dos moldes de 9 pulgadas o para varias hornadas de muffins.

En un bol grande tamizar y mezclar juntas la harina, la levadura, la canela y la sal. En otro bol aplastar los plátanos maduros hasta hacer un puré uniforme. Reservar. Aquí me permito la libertad de señalar el comentario de Santiago: Los plátanos, cuanto más negros y feos estén mejor. Esos plátanos son los más dulces y el resultado en el sabor se nota. Comprad plátanos, y no os preocupéis si ennegrecen. Simplemente guardarlos en el congelador hasta juntar la cantidad suficiente y hacer la receta.

En otro bol, y con la ayuda de una batidora vamos a hacer lo mas parecido a una mayonesa dulce... ☺. Para ello, ponemos los huevos y el azúcar y batimos todo a velocidad media-fuerte durante unos 10 minutos. Después, reducimos la velocidad y añadimos el aceite en hilo poco a poco.

Incorporamos a la mezcla el puré de plátano, la nata y la vainilla batiendo un poco mas hasta que todo sea uniforme. En ese momento incorporamos todo sobre la mezcla seca (harina, levadura...), y removemos bien con una cuchara hasta que quede uniforme y sin bolas de harina.

Añadimos las nueces y las pepitas de chocolate removiendo ligeramente.

Repartimos la masa en los moldes y dejamos hornear alrededor de 1h y 15 minutos según cada tipo de horno. Si optáis por la opción de los muffins, el tiempo será inferior y en unos 30 minutos estarán listos. Si optáis por el bizcocho, dado la cantidad de masa, tardara la hora fácilmente. De todas formas, la forma de saber si esta hecho, es como toda repostería, pinchando y viendo si el cuchillo sale limpio o no.

Una vez hecho, retiramos del horno y dejamos enfriar tranquilamente. Soló queda lo mas importante: devorarlos!.

Si lográis controlaros y no comeros todo, siempre podéis envolver bien el bizcocho y congelarlo. Al descongelarse seguirá tan fresco como recién hecho.

Daddy Rafa

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.