

Receta de Bizcocho de Plátanos

24 Sep 2020



Buenas tardes a tod@s, hoy os quiero dejar la receta de este rico **Bizcocho de Plátanos** que he hecho para mi familia y nos ha gustado bastante, además os diré que es una estupenda forma de aprovechar los plátanos que ya estén muy maduros, espero que os guste.

Ingredientes

- Huevos frescos (tres)
- Harina (un vaso de los de agua con colmo)
- Azúcar (un vaso)
- Levadura (un sobre)
- Plátanos maduros (tres)
- Mantequilla (150 grs)
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º/190º
2. En un bol batir las claras de los huevos y después añadir las yemas y volver a batir
3. Añadir el azúcar y seguir batiendo
4. Después, echar la harina y seguir batiendo
5. En una sartén al fuego, derretir la mantequilla, una vez derretida poner los plátanos pelados y dorarlos unos minutos por ambos lados
6. Añadir al bol todo, plátanos y mantequilla derretida
7. Batir bien todo hasta que quede una masa homogénea
8. Echar el sobre de levadura y volver a batir
9. Enharinar un molde para horno y volcar en él la masa preparada
10. Meter al horno precalentado y esperar unos 45 minutos, sin abrir el horno
11. Pasado el tiempo hacer la prueba del palillo y si sale limpio ya estará hecho, si no, dejarlo unos minutos más
12. Espolvorear con azúcar glas
13. Desmoldar y servir frío o templado con un buen café y.....buen provecho!!!