

Pan de plátano o Banana Bread con chocolate

COOKING
LOVERS TEKA

Raciones para 1

150 g
Azúcar moreno
2
Huevos a temperatura ambiente
125 g
Mantequilla derretida
4-5
Plátanos maduros (negros)
1 cucharadita
Extracto de vainilla
250 g
Harina floja
1,5 cucharaditas
Impulsor químico
1/2 cucharadita
Sal
100 g
Pepitas de chocolate
1/2
Plátano adicional para adornar
1/2 cucharadita
Canela
10 g
Azúcar moreno
20 g
Nueces picadas

- 1 Antes de empezar, precalienta el horno a 180º para que vaya cogiendo temperatura.
- 2 En un bol, machaca los plátanos maduros con un tenedor. Luego añade la harina, el azúcar, la mantequilla derretida y una cucharadita de vainilla. Añade también la levadura, dos huevos y una pizca de sal. Bátele todo con ayuda de unas varillas hasta que los ingredientes se hayan integrado.
- 3 Puedes añadir unas pepitas de chocolate a la masa. Vuelve a mezclar todo bien hasta que el chocolate quede integrado con el resto de ingredientes.
- 4 En un molde rectangular engrasado apto para horno, vierte la mezcla del banana bread. Espolvorear por encima el azúcar moreno, la canela y la nuez picada y hornea durante 40 minutos. Puedes colocar medio plátano cortado a lo largo en el centro del molde para que quede más vistoso.
- 5 Cuando salga del horno ya estará listo para comer.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pan-de-platano-o-banana-bread-con-chocolate/>

