

Pastel de Chocolate y Plátano

por Chemuto



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 8

Precio: Media

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Harina

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

2 1 / 2 tazas de harina (625 g)
2 cucharaditas de levadura (10 g)
1 / 4 cucharadita de sal (1 g)
1 taza de aceite (250 ml)
2 tazas de azúcar (500 g)
4 huevos
2 tazas de puré de plátano (alrededor de 4 grandes)
1 1 / 3 tazas de trocitos de chocolate (325 g)
3 / 4 taza de nueces tostadas (175 g)

Preparación

Precaliente el horno a 180° C.

En un tazón, mezclamos la harina, la levadura y la sal.

Aparte en otro recipiente mezclamos el aceite y el azúcar. Añadimos los huevos 1 a 1 y batimos bien después de cada adición.

Añadimos el puré de plátano y batimos bien. Añadimos entonces la mezcla de harina, batiendo hasta que quede suave y sin grumos. Le añadimos los trocitos de chocolate y las nueces troceadas.

Extienda la masa en moldes forrados con mantequilla o un chorrito de aceite. Metemos al horno precalentado durante 60 a 65 minutos o hasta que al meter un cuchillo salga limpio.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259473/pastel-de-chocolate-y-platano/>