

## POSTRES

# QUEQUE DE PLÁTANO



### Ingredientes:

- 2 plátanos (lo más maduros que puedas)
- 1 taza de azúcar morena
- 3/4 taza de aceite neutro
- 1 yogurt griego sin sabor
- 2 huevos
- 2 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 cucharada de canela en polvo

### Preparación

- Poner en el bowl de la batidora 2 plátanos (lo más maduros que puedas) +1 taza de azúcar morena y batir hasta que no se vean trozos de plátano.
- Agregar 3/4 taza de aceite neutro (maravilla, canola...) + 1 yogurt griego sin sabor +2 huevos y batir hasta tener una mezcla homogénea.
- Con ayuda de un colador agregar 2 1/2 tazas de harina + 2 cucharaditas de polvos de hornear +1 cucharada de canela en polvo, mezclar todo con movimientos envolventes y poner en un molde de queque previamente aceitado.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 35 a 40 minutos. Hacer la prueba del palito antes de sacar.
- TIP: Apenas lo saques del horno cubrir con un paño de cocina (con el molde incluido) y envolver todo en una bolsa plástica o alusa Plast. Dejar enfriar dentro de la bolsa para que el vapor quede dentro y el queque quede extra húmedo cuando lo saques.
- Espolvorear con azúcar Flor para servir.

