

POSTRES

QUEQUE DE PLÁTANO CARAMELIZADO Y CHOCOLATE



Ingredientes:

- 120 g de mantequilla
- 3 plátanos
- 1 taza de azúcar rubia
- 2 huevos grandes
- 1 cucharada de vainilla
- 1 y 3/4 taza de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 cucharadita de canela
- 100 g de chocolate

Preparación

- En un sartén, poner 120 g de mantequilla, y cuando se empiece a derretir agregar 3 plátanos bien maduros cortados en rodajas.
- Con la cuchara, revolver y aplastar los plátanos para que se vayan moliendo.
- Cuando esté todo mezclado, agregar 1 taza de azúcar rubia y seguir cocinando a fuego medio hasta que la preparación se ponga más dorada y salga un intenso olor a plátano caramelizado.
- Poner la mezcla en un bowl y procesar con la mini Pimer para que quede suave y sin grumos.
- Esperar unos minutos para que esté templada y agregar 2 huevos grandes + 1 cucharada de vainilla, mezclar todo y agregar 1 y 3/4 taza de harina + 2 cucharaditas de polvos de hornear + 1 cucharadita de canela (puede ser más si te gusta) +100 g de chocolate picado.



- Verter la mezcla en un molde forrado con papel encerado y aceitado.
- Formar una línea con trozos de mantequilla por el centro de la superficie del queque y espolvorear con azúcar morena.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 45 a 50 minutos.
- Hacer la prueba del palito para confirmar que está listo.

