

Bizcocho de plátano y chocolate

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 46 '
- 6



Comentario nutricional

El plátano es una fruta que destaca por su contenido en potasio, por lo que es muy recomendado para evitar los calambres

Modo express

1. Triture con un túrmix la leche, los plátanos, la mantequilla a punto de pomada, el azúcar, la vainilla y los huevos.
2. Añada, poco a poco para evitar los grumos y batiendo con las varillas, la harina mezclada con la levadura y el bicarbonato. Por último agregue las gotas de chocolate. Mezcle bien.
3. Engrase el fondo de la cubeta con la mantequilla y espolvoree harina. Vierta la masa en la cubeta, programe el menú Postres. Deje que se enfríe por completo antes de desmoldar.

Nota: Emplee 20 gramos de mantequilla y harina para engrasar la cubeta.

Aquí tienes el vídeo de la receta: