

# BIZCOCHO DE PLÁTANO

## Ingredientes:

500 gr de plátano  
100 gr azúcar moreno  
100 gr azúcar blanco  
3 huevos XL  
1 yogur natural  
70 gr aceite de girasol  
1 sobre de levadura  
400 gr de harina  
1 pellizco de sal  
Chocolate negro para  
postres en virutas



1. Precalentaremos el horno a 180º.
2. Engrasar un molde de Ø26, con aceite y espolvoreamos con harina.
3. Ponemos en el vaso el plátano en trozos y le añadiremos el azúcar, mezclaremos 30 seg - ve. 5.
4. Incorporaremos los huevos. Batiremos 4 min- Temp 37º - vel. 3.5.
5. Ahora añadimos el aceite, el yogur. Mezclamos 30 seg- vel 3.5.
6. Agregamos la harina, la levadura y la pizca de sal, mezclamos 20 seg - vel 3.5.
7. Horneamos 30-40 minutos, o hasta que esté bien hecho.
8. Dejamos enfriar en el molde, una vez frío desmoldamos y espolvoreamos con virutas de chocolate.

## Variantes:

En lugar de decorar con virutas de chocolate podemos espolvorear con azúcar glas.

También se le podría añadir a la masa pepitas de chocolate, o un poco de canela en polvo.

Receta facilitada por Mònica Macias Fonts

Agente Comercial Thermomix® Tel. 670 37 73 35