



Bizcocho de plátano y chocolate

Ingredientes para 4 personas: 1 yogur natural, una medida con el vaso del yogur de aceite de girasol, 2 medidas con el vaso del yogur de azúcar, 2 cucharadas de café de azúcar vainillado, 3 medidas del yogur de harina de repostería, 3 plátanos maduros medianos, 4 huevos, 1 pellizco de sal, pepitas de chocolate, raspadura de un limón, una gaseosa del tigre y margarina para untar el molde.

Preparación: Precalentamos el horno a 180°C. En un vaso de batidora echar todo el azúcar y añadir los plátanos troceados triturándolo todo muy bien. Añadir los huevos y batir unos 3 minutos, luego el yogur y el aceite y batir hasta mezclarlo todo muy bien. Tamizar la harina y el pellizco de sal y añadir a la mezcla anterior moviendo con unas varillas hasta que la masa sea homogénea. En este momento añadimos las pepitas de chocolate al gusto y seguimos mezclando hasta que se repartan bien por la masa. Untamos el molde con la margarina y espolvoreamos un poco de harina sacudiendo el exceso y ponemos la masa. Horneamos unos 30 minutos y pincha con un molde para ver si está completamente cocido y si no es así se deja otro poco tiempo. Se deja enfriar y se desmolda. Se puede presentar decorado con azúcar glas.

Tiempo de preparación: 1 hora aprox.

Autora de la receta: Antonia Beltrán Bautista

Supermercado masymas 34 - Torreperogil