



PANQUÉ DE PLÁTANO CON CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla (125 g)
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 4 plátanos tabasco, picado
- 1 ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ¾ de taza de chispas de chocolate

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y clara, agrega los huevos uno por uno hasta integrar perfectamente, añade los plátanos, la esencia de vainilla y continúa batiendo.
2. Agrega la harina, el polvo para hornear e integra perfectamente. Añade las chispas y mezcla hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Vierte a un molde para panqué previamente engrasado y enharinado, hornea durante 40 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Deja enfriar, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8