



## PANQUÉ DE PLÁTANO

### Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla (135g)
- 1 ¼ taza de azúcar
- 4 plátanos tabasco, medianos, en trozos
- 4 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Azúcar glass, para decorar

**Horno Precaentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los plátanos e integra añade los huevos uno a uno y la vainilla. Agrega la harina previamente cernida con el polvo para hornear e integra por completo
2. Vierte la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio. Deja enfriar por completo y desmolda
3. Decora espolvoreando con azúcar glass.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	45 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4