



PANQUE DE PLATANO Y CALABAZA

Ingredientes:

- 1 lata de puré de calabaza
- 2 bananas
- 2 huevos
- 2 tazas de avena
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal
- Mezcla de especias
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/4 taza de miel maple
- 1/2 taza de chispas de chocolate

Procedimiento:

Horno Precaentado a 200C

Vierte todos los ingredientes excepto las chispas de chocolate dentro de un procesador de 1 / 2 ingredientes.

Agrega las chispas de chocolate e integra con la ayuda de una espátula.

Vierte dentro de un molde previamente engrasado y enharinado. Espolvorea la superficie con más chispas de chocolate.

Hornea a 180C durante 35 minutos. Retira, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación: 10 minutos.

Consejo: Agrega nueces molidas para darle una textura crujiente.

Tiempo de preparación:	5 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10