Mis recetas online

Bizcocho de plátano

Ingredientes

- 250 g de harina
- 150 g de azúcar
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharaditas de canela
- 2 plátanos maduros
- 110 ml de aceite de girasol
- 120 ml de leche de soja
- un poco de aceite para engrasar el molde.

Preparación

Machaca los plátanos hasta hacerlos papilla .

Añadir el aceite a los plátanos trabajándolo para que se mezclen bien y quede una masa homogénea .

Tamizar la harina y añadirle el azúcar, la canela, el bicarbonato y la levadura .

Mezclar bien .

Añadir el plátano y la leche a la harina, remover bien cuidando de que no queden grumos .

Untar un molde con el aceite y volcar sobre él la masa .

Meter durante 20 minutos al horno precalentado a 180º .

El tiempo dependerá del horno, para comprobar si el bizcocho ya está hecho pincharle con una aguja, si sale limpia se puede sacar el bizcocho .

Antes de desmoldar dejar que se enfríe al menos 10 minutos .

.