Bizcocho de plátano

Nombre de la receta

Bizcocho de plátano

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

Gluten

Huevo

Descripción

Bizcocho con plátanos maduros de canarias

Ingredientes

- 3 plátanos maduros
- 125 gramos de azúcar
- 150 gramos de harina
- 3 huevos
- 50 mililitro de aceite de oliva suave
- 1 pizca de sal

- 15 gramos de levadura (tipo royal)

Pasos

1 Lo primero que haremos para hacer este bizcocho es poner el horno a precalentar a 180ºC mientras preparamos los ingredientes.

2 En un bol pondremos los 3 huevos con la mitad del azúcar.

3 Lo batiremos durante unos 7 minutos hasta que doble un poco su volumen. Podemos utilizar varillas eléctricas.

4 Ahora pasamos a pelar los plátanos maduros. Como están maduros no hay que quitar ni las hebras.

5 Los partimos en trozos y los echamos en el vaso de la batidora junto con la otra mitad del azúcar.

6 Lo batimos todo junto.

7 Vertemos ahora esta mezcla de puré al bol con los huevos y el azúcar. Lo haremos despacio y con movimientos envolventes.

8 Del mismo modo echamos el aceite y mezclamos bien.

9 En otro recipiente mezclamos la harina con la levadura y una pizca de sal.

10 Una vez tamizado lo echamos sobre la mezcla del bizcocho con movimientos envolventes y removemos con la ayuda de una lengua.

11 Ahora mezclamos todo bien y lo vertemos sobre un molde al que habremos puesto previamente papel del horno o sulfurizado.

12 Lo introducimos en en horno en la parte baja para que no se queme demasiado la parte superior. Lo tendremos durante unos 45 minutos aproximadamente, mirando de vez en cuando que no se queme la parte de arriba. Esto depende de cada horno. Probamos con un pincho o cuchillo y si este sale seco, el bizcocho estará en su punto. Desmoldamos en una bandeja y ya tenemos preparado nuestro sencillo y riquísimo bizcocho de plátano.

Observaciones o consejos

Al ser plátanos muy maduros, estos son muy dulces y se puede reducir la cantidad de azúcar si se desea.

Autor

Carmen Jurado