



# bizcocho de plátano

## ingredientes

- 2 plátanos muy maduros
- ½ dl de nata
- 1 buen chorro de limón
- 3 huevos batidos
- 200 g de harina
- 170 g de azúcar
- 150g de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharada de levadura
- Ralladura de limón
- Esencia de vainilla

## manos a la obra

- Aplastar los plátanos con un tenedor y mezclar con la nata y el limón. Reservar.
- En un bol mezclamos los huevos con el azúcar, añadimos la mantequilla derretida cuando esté fría, la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Mezclamos bien.
- Por último añadimos el harina con la levadura y el bicarbonato, mezclamos suavemente. Volcamos la mezcla en un molde de silicona.
- Precalentamos el horno a 200° arriba y abajo, con aire si se puede, metemos el bizcocho. Al cabo de 10 minutos lo bajamos a 180°.
- En 35 – 40 minutos el bizcocho estará listo.
- Para estar seguros pinchando en el centro con una varilla comprobando que sale limpia.

**RECETA PARA: 6 PERSONAS**  
**LISTO EN: 30 MINS + HORNO**  
**DIFICULTAD: BAJO**  
**IDEAL PARA: DESAYUNO**