

BIZCOCHO DE PLATANO

BIZCOCHO DE PLATANO





Arrancamos de nuevo con una receta sencillita de elaborar, con un bizcocho que nos aportará una gran cantidad de energía para comenzar el día o para disfrutar una merienda de forma muy completa. Con la mezcla de dos ingredientes, el plátano y el chocolate, obtenemos un sabor diferente que no nos va a pasar desapercibido en este dulce.

¿La ventaja de esta receta? Pues podemos utilizarla de dos maneras, en formato de bizcocho o en bien en versión mini, en magdalenas. De una manera u otra el dulce sale espectacular. Si os apetece hacer las magdalenas aquí os dejo el enlace pertinente <https://midulcepecado.com/magdalenas-de-platano/>

¿Qué mas os puede decir? Se utilizan ingredientes de los que podemos tener siempre por la despensa de casa, y como siempre digo, podemos adaptarlo de forma mas light sustituyendo el azúcar por otras alternativas, así como la harina, podemos utilizar la harina que mas nos apetezca o bien mezclar varios tipos. Todo depende de las

expectativas que tengamos .

A veces ocurre que tenemos plátanos acumulados en casa muy maduros que vemos que se nos pueden llegar a perder y no los damos terminados. Pues mientras tengan salvación, esta es una buena manera de utilizarlos antes de que se nos estropeen. Suele ser la receta a la que siempre acudo cuando esto nos pasa en casa.

La versión que hoy os traigo es la que mas me gusta, prevalece el sabor del plátano por encima de todo, y el toque de chocolate hace una mezcla explosiva. De vez en cuándo toca ponerse las botas...

INGREDIENTES

- 400 g de harina de trigo.
- 200 g de azúcar.
- 3 huevos.
- 230 ml de aceite de girasol.
- 150 ml de nata de montar.
- 300 g de plátanos (3 unidades grandes).
- 1 sobre de levadura (tipo Royal).
- Ralladura de limón (opcional).
- 1 paquete de virutas o lágrimas de chocolate.

DE FORMA TRADICIONAL

Vamos a elaborar este bizcocho de forma muy sencilla y rápida. Una vez que trituramos y batimos bien todos los ingredientes, escogemos el molde que mas nos guste, lo engrasamos, rellenamos y directo al horno. Un bizcocho más, con un sabor peculiar, para amenizar un buen desayuno o merienda.

ELABORACION

1. En primer lugar cogemos un bol amplio e introducimos en él los plátanos troceados, los huevos, el azúcar, el aceite y la nata. Trituramos todos los ingredientes con una trituradora o aplicador de la batidora que nos valga para ello hasta que quede una mezcla homogénea.
2. Añadimos la harina, la levadura y la ralladura de limón. Con la ayuda de la batidora batimos enérgicamente hasta unificar bien la mezcla.
3. Esparcimos todas las virutas o lagrimas de chocolate por la masa y con una varilla vamos mezclándolo todo de manera que nos queden repartidas.
4. Escogemos el molde que mas nos guste y lo engrasamos con mantequilla y harina o bien con un poco de aceite. Lo rellenamos y llevamos la mezcla una hora a la nevera.
5. A la hora aproximadamente ponemos el horno a 180º y una vez que esté caliente llevamos el dulce a la rejilla central. Es un bizcocho consistente y tarda en hacerse. Esperaremos una hora fija y a partir de ahí iremos pinchando con el cuchillo hasta que éste nos salga limpio. Puede salir manchado de chocolate, eso es normal debido a las virutas, pero no debe salir con masa líquida. Si vemos que el bizcocho esta dorado por arriba y todavía le falta tiempo podemos cubrirlo con papel albal para que no se nos requeme la superficie.
6. Una vez que el bizcocho está listo, lo sacamos del horno. Dejamos que enfríe unos minutos y desmoldamos. Cuando esté frío del todo ya podremos hincarle el diente a nuestro antojo. Os aseguro que vais a notar el sabor inconfundible del plátano y el chocolate y puede que a partir de entonces se convierta en uno de vuestros bizcochos favoritos.

CON THERMOMIX

Con la ayuda de la thermo vamos a elaborar la masa de manera muy rápida. Escogemos un molde chulo, lo rellenamos y dejamos que el horno haga su función.

ELABORACION

1. Introducimos en la thermomix los plátanos troceados, los huevos, el azúcar, el aceite y la nata. Programamos 30 segundos a velocidad 6, de manera que la mezcla quede bien unificada.
2. Añadimos la harina, la levadura y la ralladura de limón. Mezclamos con giro a la izquierda 40 segundos en velocidad 6/2.
3. Agregamos el paquete de virutas o lágrimas de chocolate a la masa y las mezclamos unos segundos a velocidad 5 para que se distribuyan por toda ella.
4. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con un poquito de mantequilla y harina o con una pizca de aceite. En este caso he utilizado un molde de silicona y sin duda alguna me gusta más decantarme por el aceite solo. Lo rellenamos y llevamos la masa una hora a la nevera.
5. Pasado el tiempo oportuno calentamos el horno a 180º, llevamos el bizcocho a la hilera central y dejamos que se vaya cocinando poco a poco. Mínimo nos va a tardar una hora, a partir de ahí iremos tanteado pinchando con un cuchillo hasta que éste nos salga limpio. Si vemos que la superficie enseguida coge tono dorado podemos cubrirla con papel albal a partir de la primera media hora para que no se nos quemé.
6. En el momento en el que el cuchillo salga limpio (limpio de masa, puede salir manchado de chocolate por las virutas), sacamos el dulce y lo dejamos enfriar un poco. Desmoldamos, dejamos que enfríe por completo y ya tenemos nuestro bizcocho casero de plátano listo para amenizar los paladares.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/> <https://www.facebook.com/midulcepecado4/>