Receta de Bizcocho de Plátano con Leche Condensada

27 Sep 2019

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo hacer un estupendo **Bizcocho de Plátano con Leche Condensada,** resulta muy rico como postre con un buen café y es una estupenda opción para aprovechar los plátanos que están muy maduros.

Ingredientes

- Plátanos maduros (dos)
- Mantequilla (130 grs)
- Azúcar (150 grs)
- Huevos (tres grandes)
- Harina de trigo (150 grs)
- Levadura (un sobre)
- Leche condensada o azúcar glas para decorar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170/180
2. En una sartén al fuego, fundir la mantequilla y saltear los plátanos
3. Batir los huevos, primero las claras y luego añadir las yemas y volver a batir
4. Añadir la harina y la levadura y batir bien, después añadir los plátanos con la mantequilla y volver a batir hasta que quede una masa homogénea
5. Untar un molde, apto para horno, con mantequilla y harina y volcar la masa
6. Meter al horno precalentado y dejar hasta que al hacer la prueba del palillo, éste salga limpio, sobre 40/45 minutos
7. Dejar enfriar y decorar con leche condensada o azúcar glas
8. Servir acompañado de un buen café y....buen provecho!!!