



PAN DE PLÁTANO

Ingredientes

Para 1 pastel

3 plátanos
2 huevos o 100g de compota
150g de harina
50g de almendra en polvo
80g de azúcar moreno o 50g de miel
50ml de aceite vegetal
100ml de leche de almendras o de coco
1/2 bolsa de levadura
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 pizca de flor de sal
1 bolsa de azúcar de vainilla
1 cucharadita de canela

Pasos

- 1.** Mezclar solo 2 plátanos (conservar el tercero).
- 2.** Mezclar los huevos con el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela. Posteriormente añadir el aceite vegetal, el puré de plátanos y la leche.
- 3.** Añadir los ingredientes secos: harina, levadura en polvo, bicarbonato, sal y almendra en polvo.
- 4.** Verter en un molde aceitado, colocar encima las 2 mitades del plátano restante cortado a lo largo, espolvorear con azúcar moreno para un efecto crujiente y hornear a 180°C durante 40-45 minutos.