

Panqué de plátano



TIEMPO

45-50 minutos



RENDIMIENTO

1 panqué (9x5")



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 100 g de mantequilla sin sal
- ☐ 200 g de azúcar refinada
- ☐ 35 g de aceite vegetal
- ☐ 3 plátanos maduros
- ☐ ¼ ENCOTapa Esencia de vainilla ENCO
- ☐ ¼ ENCOTapa Esencia de plátano ENCO
- ☐ 2 huevos
- ☐ 250 g de harina de trigo
- ☐ 1 ½ cdta de polvo para hornear
- ☐ 1 ½ cdta de bicarbonato
- ☐ 1 ½ cdta de canela molida
- ☐ 1 ½ cdta de sal
- ☐ 30 ml de leche
- ☐ 70 g de nuez picada
- ☐ Chispas de chocolate (al gusto para decorar)

PROCEDIMIENTO

1. Coloca la mantequilla y el azúcar en un bowl y mezcla hasta obtener una textura cremosa.
2. Agrega el aceite vegetal y continúa mezclando hasta integrar.
3. Incorpora los plátanos y añade la Esencia de Vainilla ENCO y la Esencia de Plátano ENCO. Mezcla hasta que todo quede homogéneo.
4. Añade los huevos uno por uno, mezclando bien después de cada adición.
5. Incorpora la harina junto con el polvo para hornear, el bicarbonato, la canela y la sal. Mezcla hasta integrar.
6. Agrega la leche, la nuez picada y mezcla suavemente.
7. Engrasa un molde con Desmoldante ENCO y vierte la mezcla. Agrega chispas de chocolate al gusto sobre la superficie del panqué.
8. Hornea de 45 a 50 minutos a 180°C o hasta que el panqué esté bien cocido y dorado.
9. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y sirve.