



Pan de plátano

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Unidad	1
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Sabroso y rápido de hacer: Este pan de plátano transforma los plátanos (demasiado) maduros en un delicioso tentempié, ya sea para desayunar, entre horas o con el café.

Ingredientes

3 Plátanos, Muy maduros
80 g Azúcar en bruto
½ Cucharadita Sal
2 Huevos
75 ml Aceite de girasol
275 g Harina
2 Cucharadita Polvos de hornear
50 g Chocolate negro, picado en trozos grandes
50 g Nueces, picado en trozos grandes
1 Plátano, partido por la mitad longitudinalmente

Preparación

Precalentar la cámara de cocción a 160 °C con aire caliente húmedo. Triturar los plátanos en el bol del robot de cocina utilizando el accesorio de pala. Añadir el azúcar y la sal y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Incorporar los huevos y verter el aceite de girasol en un chorro fino, removiendo constantemente. Mezclar la harina y la levadura en polvo, añadir a la mezcla de plátano y remover hasta obtener una masa homogénea. Verter la masa en el molde preparado y colocar encima el plátano cortado por la mitad. Colocar el molde sobre una parrilla en la cámara de cocción precalentada y cocinar durante 1 hora aproximadamente. Sacar el pastel del molde y refrigerar sobre una rejilla.





Aire caliente húmedo (160 °C)

Introducir el producto de horneado

Aire caliente húmedo 160 °C durante 1 H

Consejos

Mezclar los frutos secos molidos en la masa al gusto, 100 g de frutos secos molidos y reducir la cantidad de harina a 250 g.

Cortar el pan de plátano en rebanadas y tostar brevemente, servir con un poco de mantequilla.

Accesorios

Molde para tartas (25 cm), forrado con papel de horno
parrilla

Información complementaria

Creado el

04.08.2025

