

Ponqués de Banana

Ingredientes:

1 taza de harina de trigo

2/3 de taza de azúcar

1 cucharadita de fermento en polvo.

1 cucharadita de Bicarbonato de soda.

1 cucharadita de extracto de Vainilla.

½ Vaso de leche.

½ Vaso de aceite vegetal.

3 bananas maduras.

1 huevo.

½ vaso de pasas (opcional).



Preparación:

Paso 1: Calentar el horno a 180°C.

Paso 2: En un refractario agregar los ingredientes secos, o sea la harina el fermento en polvo, el bicarbonato de soda, el azúcar. Y reservar.





Paso 3: En el vaso de la licuadora añadir la leche, el huevo, la vainilla, el aceite y las bananas cortados en rodajas.



Paso 4: Licuar hasta que la mezcla este homogénea. Verterla en un refractario.



Paso 5: Agregar la mitad de los ingredientes secos y mezclar muy bien hasta que se integre todos los ingredientes.



Paso 6: Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta que la masa esté lisa y sin grumos.



Paso 7: Si vas a hacer este ponqué en moldes de cupcake colocarles los capacillos a cada molde. Si lo vas hacer en un molde de ponqué untar el molde.

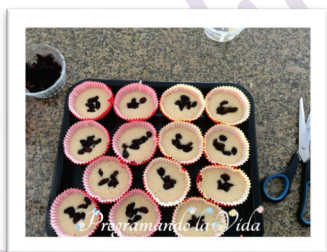
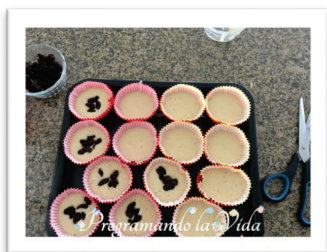
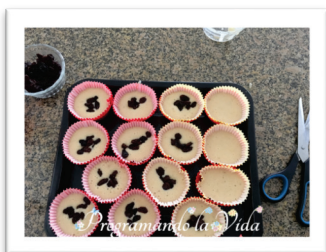


Paso 8: Como yo lo hice en moldes de cupcake, utilicé una manga de pastelero para verter la masa en cada moldecito. Así se hace más rápido y más limpio.





Paso 9: Una vez llenos los moldes colocar las pasas si así lo desean. También se pueden mezclar con la masa si todos los comensales quieren pasas.



Paso 10: Hornear por 30 a 45 min.



Paso 11: La verdad es que ya están listos, pero si quieres adornar los ponques les puedes echar azúcar impalpable o crema montada. Dependera de tu gusto.