

Ponqué de Banana y Chocolate



Ingredientes

3 bananas bien maduras.
2 huevos.
¼ taza de mantequilla de maní.
1 cucharadita de esencia de vainilla.
1 cucharadita de canela en polvo.
Una pizca de sal.

Preparación

Paso 0: Calentar el horno a 180°C.
Paso 1: Pelar las bananas y triturarlas muy bien con un tenedor.
Paso 2: Agregar los huevos verificando que estén en buena condición. Mezclar bien.

1 taza de harina de avena.

½ taza de cacao en polvo.

1 cucharada de polvo de hornear.

Chispas de chocolate semi amargas.

Paso 3: Medir la mantequilla de maní y luego ablandarla en el microondas o en baño de María. Una vez suavizada añadirla a la masa anterior y mezclar hasta tener una masa homogénea.

Paso 4: En un refractario combinar la harina de avena, el cacao, la sal y el polvo de hornear. Revolver todo bien e incorporarlo a la mezcla de bananas, huevos y mantequilla de maní.

Paso 5: Adicionar la canela, chispas de chocolate y la vainilla revolver bien.

Paso 6: En un molde de ponqué de 25 cm de largo por 8 cm de ancho, forrado con papel de hornear verter la masa. Derramar chispas de chocolate sobre el ponqué y llevarlo al horno por 30 o 40 minutos o hasta que el palillo salga limpio. Es importante estar

pendientes del tiempo para que la
torta no se seque.

Esperar a que se enfríe o comérselo
calientico como lo prefieran.

Programando la Vida