



PANQUÉ DE PLÁTANO

Denisse Guerrero

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 4 plátanos maduros
- 4 huevos / 4 eggs
- 90 grs mantequilla
- 90 grs queso crema
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 taza de azúcar
- 1 cdita. de bicarbonato de sodio
- 1 cdita. de polvo para hornear
- Nuez picada
- Azúcar glass para decorar

TAGS

#pan #panque #plátano



1

Panqué de plátano Precalentar el horno a 200° C



2

Licuar: 4 Platanos + 90 grs queso crema + 90 grs mantequilla derretida



3

Cernir las 2 tzs de harina + 1 cdita de bicarbonato + 1 cdita de polvo para hornear





4

Agregar la taza de azúcar + 4 huevos + 1 pizca de sal + 2 cdas de vainilla + nuez molida y batir a velocidad media por 1 min. Agregar la mezcla de los plátanos, el queso crema y la mantequilla y seguir batiendo por 1 minuto mas a velocidad media



5

Enharinar el molde Colocar la mezcla y hornear a 180° C por 20-25 mins, revisar con un palillo



6

Dejar enfriar, desmoldar, decorar con azúcar glass cernida



7

Usé una plantilla de cartulina



8

Listooo 🍌

