Banana chococake y pan de bananas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Banana chococake

Leche: 120 cc
Polvo leudante: 10 grs.
Chocolate semi amargo: 80 g
Manteca pomada: 125 grs.
Azucar morena: 200 grs.
Nuez Moscada: Una pizca
Huevos: 3 Unidades
Sal fina: Una pizca
Harina 0000: 220 grs.
Puré de bananas: 100 g
Manteca de maní: 125 g
Cacao Amargo: 50 grs.

Bananas caramelizadas

Manteca: 50 g
Bananas: 2 Unidades
Azucar: 100 grs.

Glaceado de cacao

Cacao Amargo: 2 cdas.
Cognac: 1 cda.
Azucar impalpable: 1 Taza
Agua Caliente: 1/2 Taza

Pan de Banana

Nueces de pecan: 150 g
Harina: 400 grs.
Polvo leudante: 10 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Puré de bananas: 350 g
Aceite de girasol: 230 cc
Huevos: 3 Unidades
Sal fina: 1 cdita.
Azúcar orgánica: 250 grs.
Granola: 100 g

Preparación de la Receta

Banana chococake

- Funda el *chocolate* en un baño de maría, una vez fundido incorpore el puré de bananas y nuez moscada, mezcle bien.
- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con la *mantequilla* de *maní* y bata hasta unirlas, luego incorpore sin dejar de batir el azúcar moreno y los huevos de a uno, luego agregue el *chocolate* fundido con puré de bananas y el cacao amargo, bata nuevamente y una vez integrados incorpore la *harina* junto con el polvo *leudante* y sal fina previamente tamizados y la leche, mezcle con una espátula

Bananas caramelizadas

- Pele las bananas y córtelas en cuartos.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore las bananas y espolvoree con azúcar, cocine hasta que las bananas estén caramelizadas.

Pan de Banana

- Tamice la *harina* junto con el polvo *leudante* y sal, una vez tamizados agregue azúcar orgánica y mezcle.
- Coloque en un bowl los huevos junto con la esencia de *vainillas*, el aceite de girasol y el puré de bananas, bata con una batidora hasta unir los ingredientes.
- Coloque en otro bowl los productos secos anteriormente tamizados y añada el batido de huevos con puré de bananas, mezcle bien hasta lograr una preparación homogénea, por ultimo incorpore las nueces de pecan junto con la granola, mezcle hasta incorporarlas.

Glaceado de cacao

- Mezcle en un recipiente azúcar impalpable, cacao amargo, coñac y agua de a poco mientras mezcla hasta lograr la consistencia deseada.

Armado

- En un molde de tubo central de22cm de diámetro previamente enmantecado vierta dos tercios de la preparación de **banana** chococake, luego acomode las bananas caramelizadas y cubra con el resto de la preparación
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 45 a 50 minutos.
- En un molde rectangular de 26cm de largo por 10cm de ancho previamente enmantecado vierta el pan de *banana*, cubra la superficie con nueces pecan y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 60 a 70 minutos.

Presentación

- Cubra el budín de *banana* chococake con el *glaceado* de cacao.
- Espolvoree el budín de pan de *banana* con azúcar impalpable.
- Corte los budines y preséntelos en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/banana-chococake-y-pan-de-bananas