Budín chiffon de banana



Ingredientes

Polvo de hornear: 6 grs.
Claras: 119 grs.
Escencia de vainilla: un chorrito Cantidad necesaria
Banana: 1 Unidad
Aceite Vegetal: 50 cc
Azucar: 165 grs.
Agua: 80 cc
Harina 0000: 130 grs.
Yemas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bol colocamos las yemas, el aceite, un chorrito de esencia de vainilla y el agua
- Integramos con un batidor y añadimos el azúcar, el polvo de hornear y la *harina* tamizada.
- Integramos todo y agregar 1 **banana** pisada con un tenedor
- Reservamos.
- Espumamos en una batidora las claras y el crémor tártaro
- Cuando las claras estén bien espumosas incorporamos con movimientos envolventes a la preparación reservada.
- Llevamos la mezcla a las budineras forradas con papel *manteca* y horneamos a 170° por 20 minutos aproximada-mente o hasta que al pincharlos con un palito, éste salga seco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-chiffon-de-banana