elGourmet

Budín de banana y arándanos

Ingredientes

Bananas: 3 Unidades
Margarina Derretida: Cantidad necesaria
Yogur Vegano Natural: 40 g
Mezcla de harina sin gluten: 240 g
Bicarbonato De Sodio: ¾ Cucharadita
Sal: Una pizca
Goma xantana: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Cucharada
Azúcar orgánica: 150 g
Extracto de vainilla: Cantidad necesaria
Polvo para hornear: 1 Cucharada
Nuez moscada molida: Una pizca
Canela molida: Cantidad necesaria
Arándanos: 200 g

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 180 ºC y cubra un molde con papel *manteca* y roció vegetal.
- Mezcle en un bowl grande el puré de **banana** , el *jugo* de *limón*, la *margarina* derretida, el azúcar , el *yogur* vegano y la vainilla hasta que estén bien unidos.
- Mezclar en un recipiente aparte la mezcla de *harina* sin gluten, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la goma xantana, la sal, la canela y la nuez moscada.
- Agregue los ingredientes secos a los húmedos y mezcle bien hasta obtener una masa suave sin grumos de *harina* aunque a veces es posible que tenga algunos trozos pequeños de *banana* , dependiendo de qué tan bien lo pisemos.
- Agregar los **arándanos** hasta que estén distribuidos uniformemente en la masa
- Volcar el mix al molde hornear hasta pinchar y salga sin migas pegados aporro 40 minutos
- *Tip puede reservar algunos arándanos para esparcir sobre la masa antes de hornear, si lo desea.*
- Si el budín comienza a dorarse demasiado rápido, cubrir con papel de aluminio y continúe horneando hasta que esté listo
- Una vez horneado, déjelo enfriar en el molde para pan durante unos 10 minutos, luego pasarlo a una rejilla para que se termine de enfriar .

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