

Budin de banana y sésamo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Banana: 3 Unidades

Pasta de sésamo: 2 Cucharadas Manteca: 100 Gramos

Huevo: 2 Unidades

Yogur natural: 3 Cucharadas

Azucar rubio: ½ taza

Harina 0000: 1 /3 Taza

Bicarbonato: 1 Pizca

Sal: 1 Pizca

Polvo para hornear: 1 Cucharada Canela: 1 Pizca

Mix de semillas de sésamo, amapola y girasol: 1 Pizca

Para el marmolado

Pasta de sésamo: 2 Cucharada

Jarabe de arce: 2 Cucharada

Se

Semillas De Sésamo : 2 Cucharadas

JARABE DE MAIZ: 1/2 taza

Preparación de la Receta

- Batir con batidora mano bananas hasta hacer un puré, agregar jarabe de maíz, pasta de sésamo y manteca fundida, seguir batiendo.
- Añadir huevos y batir hasta unir.
- Incorporar *yogur* natural y batir hasta integrar.
- Agregar harina, bicarbonato, sal, polvo de hornear, canela y volver a batir hasta homogeneizar.
- Pincelar un molde con manteca y rebozarlo con semillas de sésamo
- Llevar la mezcla al molde y agregar por encima la preparación del marmolado en forma de botones.
- Cocinar en horno a 180^a C por 45 minutos.