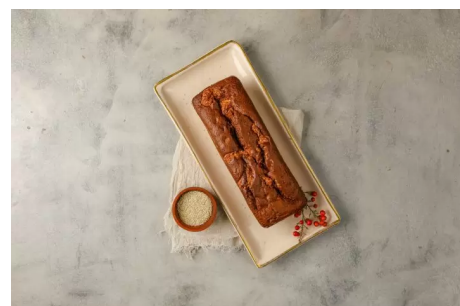


Budin de banana y sésamo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Banana: 3 Unidades

Pasta de sésamo: 2 Cucharadas

Huevo: 2 Unidades

Azucar rubio: ½ taza

Bicarbonato: 1 Pizca

Polvo para hornear: 1 Cucharada

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

JARABE DE MAIZ: ½ taza

Manteca: 100 Gramos

Yogur natural: 3 Cucharadas

Harina 0000: 1 /3 Taza

Sal: 1 Pizca

Canela: 1 Pizca

Para el marmolado

Pasta de sésamo: 2 Cucharada

Jarabe de arce: 2 Cucharada

Semillas De Sésamo : 2 Cucharadas

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.

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