

Cake de Banana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar orgánica: 360 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdta

Esencia De Vainilla: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Mantequilla: 240 Gramos

Ron: 50 c.c.

Bananas maduras en puré: 4 Unidades

Crema de leche: 150 Gramos

Harina: 400 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Polvo de hornear: 15 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Mezclar huevos, *mantequilla*, sal, ralladura de *limón* y esencia de vainilla.
- *Blanquear* en batidora 2 minutos, incorporar el azúcar y seguir batiendo.
- Incorporar los huevos en forma de hilo y batir 3 minutos hasta integrar todo.
- Agregar puré de bananas.
- Añadir *harina* tamizada con el polvo de hornear y el bicarbonato alternando con la *crema* con el *jugo* de *limón* y el *ron*.
- Llenar el molde de budín inglés de 30 cm.
- Hornear a 170° C por 50 minutos.
- Dejar reposar 10 minutos antes de desmoldar.

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