Cakes de plátano y chocolate en airfryer

Ingredientes

Plátanos maduros grandes: 2 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Azúcar: 80 g
Aceite suave: 80 Ml
Harina de trigo: 120 g
Levadura química: 10 g
Cacao en polvo puro: 20 g
Chips de chocolate o chocolate troceado: 60 - 80 g
Extracto de vainilla: 1 Cucharadita
Sal: 1 Pizca

la ganache de chocolate

Crema: 200 Ml
Chocolate: 150 g

Preparación de la Receta

Para preparar la masa

- Primero aplasta los plátanos pelados en un bol grande hasta obtener un puré fino y mezcla con los huevos, el azúcar, el aceite y la vainilla, batiendo hasta conseguir una mezcla homogénea
- A continuación, tamiza sobre ese bol la *harina*, la *levadura* química, el cacao y la sal, e integra con una espátula mediante movimientos envolventes
- Después incorpora los chips de **chocolate**
- Engrasa ligeramente el molde, ya sea individual tipo cupcakes o un molde rectangular
- Luego precalienta la airfryer a 170–180 ºC durante 3 minutos, y cocina los cakes la misma temperatura durante unos 12–15 minutos en caso de ser individuales
- Si hacemos un molde más grande debemos cocinarlo 30-35 minutos a la misma temperatura
- Comprueba el punto con un *palillo*, que debe salir limpio o con alguna miga húmeda pero sin masa cruda

Para preparar la ganache de chocolate

- Calentamos la *crema* y agregamos el *chocolate* para que se derrita

- Mezclamos bien hasta que el *chocolate* esté derretido y reservamos
- Por último, deja reposar los cakes dentro de los moldes unos 5 minutos, desmolda sobre una rejilla hasta que se templen
- Cubrir con la ganache de *chocolate* y emplatar

Consulta la receta original en
https://onlinebiblelearning.org/recetas/cakes-de-platano-y-chocolate-en-airfryer