elGourmet

Maceta de especias

Ingredientes

Para el panqué de plátano y especias

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 250 grs.
Chocolate Semiamargo: 30 g
Bicarbonato: 1 cdita.
Canela: Una pizca
Nuez Moscada: 1 cda.
Clavo De Olor: Una pizca
Aceite: 130 g
Harina: 250 g
Puré de Plátano: 400 gr
Sal: 1 1/2 Pizca

Para ensamblar

Chocolate picado: A gusto
Crema semi batida: Cantidad necesaria
Vainilla: 1 Vaina

Para la decoración

Brotes de melón: Cantidad necesaria
Flores de lavanda: Cantidad necesaria
Brotes de maíz: Cantidad necesaria
Galletas de chocolate rellenas pulverizadas: 200 gr

Preparación de la Receta

Para el panque de pl&aacute

- Tano y especias

- Mezclamos el puré de *plátano*, aceite, *huevo* y azúcar.
- Luego, agregamos *harina*, bicarbonato, sal, canela, clavo, **especias** y los trozos de *chocolate*.
- Vaciamos en una charola con papel siliconado y horneamos a 180° C por 30 minutos.
- Dejamos enfriar.
- Cortamos en forma circular.

Para el montaje

- Dentro de la maceta, colocamos un círculo de pan, un poco de *crema* encima del panque con trozos de *chocolate*, otro círculo de pan, un poco de *crema* por encima del panque y trozos de *chocolate*, un círculo de pan y espolvoreamos la galleta de *chocolate* pulverizada hasta cubrir la superficie.

Para la decoraci&oacute

- N
- Colocamos brotes y lavanda encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maceta-de-especias