

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 plátano y especias

- 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 decoración

- N
- Colocamos brotes y lavanda encima.

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