elGourmet

Madelaines de banana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate amargo: 200 g
Bananas: 5 Unidades
Melaza: 3 cdas.
Crema de leche: 600 cc
Azucar: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Harina Leudante: 700 g

Preparación de la Receta

- Pique el *chocolate* groseramente
- Reserve.
- Pele y corte las bananas en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle las bananas con la melaza y el aceite
- Reserve.
- En un bowl aparte mezcle el *harina* tamizada con la canela y el azúcar.
- Añada la *crema* fría y los huevos, mezcle hasta unificar todos los ingredientes.
- Incorpore las bananas.
- Separe la masa en dos parte y a una de ellas agregue el *chocolate*.
- Aceite pequeños moldes y tapice el interior con papel *manteca* también pincelados con aceite.
- Llene los moldes con la masa hasta la mitad con la ayuda de una cuchara.
- Cocine en horno medio (180° C) durante 25 minutos aproximadamente.
- Sirva en fuentes y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/madelaines-de-banana