

Pan de banana y yogurt

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Germen de trigo: 100 g

Sal: 10 g

Manteca pomada: 100 grs.

Avena: 100 g

Levadura en polvo: 5 g

Leche: 125 g

Yogurt Natural: 100 g

Banana procesada: 200 g

Miel: 30 grs.

Harina 0000: 300 g

Crema de dulce de leche

Almidón de Maíz: 40 grs.

Crema de leche: 200 grs.

Dulce de leche pastelero: 300 g

Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria

Leche: 300 g

Jugo de Naranja: 100 cc

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la leche junto con la *levadura* y mezcle.
- Incorpore la miel junto con el yogurt, la **banana** y la sal.
- Agregue el germen de trigo la *avena* y la *harina*, mezcle, vierta sobre la mesada y amase con las manos hasta formar un bollo.
- Agregue la *manteca* e integre bien.
- Agregue *harina* de ser necesario.
- Cubra y deje reposar.

Crema de dulce de leche

- Coloque en un bowl el azúcar junto con el almidón de maíz y mezcle.
- Incorpore el *jugo* de *naranja* junto con la mitad del dulce de leche y mezcle nuevamente.
- Coloque en una olla la *crema* junto con la leche, una vez que rompe hervor agregue la mezcla anterior, cocine hasta que alcance los 85°C mezclando continuamente

- Retire del fuego e incorpore el resto del dulce de leche.

Armado

- Corte la masa en bastones, luego en porciones individuales de 40g aproximadamente y bolle.
- Coloque en una placa enmantecada ahueque en el centro y rellene con la *crema* de dulce de leche.
- Deje que leve y cocine en el horno a 220° durante 12 a 15 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con helado de vainilla y cereales de *chocolate*.

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