Panqué de Plátano con Crujiente de Canela



Ingredientes

Crujiente de canela

Azucar: 50 grs
Canela: 5 grs
Harina: 60 grs
Mantequilla: 50 grs

Decoración

Azúcar Glas: 20 grs
Betún de chocolate: 100 grs
Plátanos dominicos: 2 Unidades

Panque

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 130 grs
Canela En Polvo: 1 grs
Extracto de vainilla: 5 cc
Harina: 150 grs
Plátanos de tabasco: 3 Unidades
Polvo de hornear: 1 grs
Sal: 1 grs
Aceite de canola: 125 cc

Preparación de la Receta

Panqué

- Aplastar con ayuda de un tenedor los plátanos.
- Agregar el aceite, el azúcar, el *huevo* y la vainilla hasta integrar perfectamente.
- Mezclar por separado la *harina*, la sal y el polvo para hornear.
- Incorporar a la mezcla de **plátano**.

- Verter en los moldes.

Crujiente de canela

- Mezclar la *mantequilla*, la *harina*, la canela y el azúcar hasta obtener una mezcla arenosa.
- Colocar sobre la mezcla del panqué en los moldes.
- Hornear a 180 °C por 30-45 minutos.
- Dejar enfriar.

Decoración

- Espolvorear azúcar glass y terminar con betún de *chocolate* y rebanadas de *plátano*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panque-de-platano-con-crujiente-de-canela