

# Panqué de Plátano con Crujiente de Canela



## Ingredientes

### Crujiente de canela

**Azúcar:** 50 grs

**Harina:** 60 grs

**Canela:** 5 grs

**Mantequilla:** 50 grs

### Decoración

**Azúcar Glas:** 20 grs

**Plátanos dominicos:** 2 Unidades

**Betún de chocolate:** 100 grs

### Panque

**Huevo:** 1 Unidad

**Azúcar:** 130 grs

**Extracto de vainilla:** 5 cc

**Plátanos de tabasco:** 3 Unidades

**Sal:** 1 grs

**Canela En Polvo:** 1 grs

**Harina:** 150 grs

**Polvo de hornear:** 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>