

Pastel con un huevo en estufa



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

2

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para la decoración:

2 cdas. de azúcar

2 plátanos rebanados

Chispas de chocolate y helado (opcionales)

Para el pastel:

Una pieza de Huevo San Juan

1 cda. de esencia de vainilla

Una pizca de sal

? de taza de azúcar

150 ml de leche

? de taza de aceite vegetal

1 taza de harina

1 cdta. de polvo para hornear

1 cdta. de vinagre o jugo de limón

Preparación

istribuye el azúcar para decorar y las rebanadas de plátano sobre una sartén bien engrasada.

En un recipiente agrega la pieza de Huevo San Juan, la sal, la esencia de vainilla y el azúcar; bate hasta que esté bien integrado.

Poco a poco agrega la leche mientras continúas batiendo. Una vez incorporado, haz lo mismo con el aceite.

Cierne la harina y el polvo para hornear, después agrégalos lentamente a la mezcla mientras sigues batiendo.

Por último, añade la cucharadita de vinagre o jugo de limón y mezcla hasta tener una masa uniforme.

Vierte la mezcla en la sartén y tápala. Cocina a fuego bajo por 20 minutos.

Voltea el pastel y cocina por 5 minutos más. Te recomendamos que al voltear el pastel primero lo retires de la sartén y lo pongas en un plato, lava la sartén y engrásala de nuevo, posteriormente coloca el pastel del otro lado para terminar la cocción.

Sirve con chispas de chocolate y helado o tu topping favorito.