

Panqué de plátano con brownie



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 1 taza mantequilla derretida
- 3 piezas plátano
- 2 piezas Huevo San Juan®
- 1 cucharadita esencia de vainilla
- 1 taza azúcar
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 cucharada canela

2 tazas harina

1 taza mantequilla

1 Taza chocolate oscuro

½ taza azúcar

3 piezas Huevo San Juan®

1 cucharadita esencia de vainilla

1 taza harina

1 taza cocoa

1 cucharadita sal

1/3 taza chispas de chocolate

Preparación

1 Para el panqué de plátano; En un bowl agrega la mantequilla derretida, el plátano y machaca hasta tener una consistencia de puré.

2 Agrega las piezas de Huevo San Juan®, la esencia de vainilla y mezcla hasta integrar, añade el azúcar, el bicarbonato, la canela y la harina, mezcla perfectamente con ayuda de una miserable.

3 Coloca en un molde para horno previamente engrasado y enharinado. Reserva.

4 Para el brownie; Derrite en el microondas la mantequilla y la mitad del chocolate en lapsos de 30 segundos.

5 Agrega de inmediato el azúcar y mezcla hasta disolver con un batidor globo.

Incorpora las piezas de Huevo San Juan® uno a uno y la vainilla.

6 Añade la harina, la cocoa, la sal, el chocolate sobrante troceado y las chispas de chocolate. Integra perfectamente.

7 Vierte la mezcla encima de la de plátano. Hornea a 40 minutos a 180°C.

8 Enfría y disfruta. Sirve con un vaso de leche.