Panqué de plátano con brownie

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	10	Postres	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.