Tarta de Plátano Macho sin Horno

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
40 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

3 plátanos machos maduros

2 tazas de mantequilla

1 ½ (300 g) tazas de azúcar

4 tazas (500 g) de harina

1 cucharadita de bicarbonato

1 cucharadita de polvo para hornear

2 tazas de crema ácida

1 cucharadita de vainilla

Para decorar:

Crema batida, plátano macho y miel de piloncillo al gusto.

Preparación

1.Asa el plátano macho en un comal hasta que esté completamente tatemado, retira y pela hasta dejar sólo la pulpa; hazlo puré con un aplastador y reserva.

2.En un tazón mezcla la mantequilla suave con el azúcar hasta incorporar, agrega el Huevo San Juan® uno por uno hasta incorporar, añade la vainilla, la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear, la crema ácida y finalmente el plátano macho; dale el tiempo a cada ingrediente hasta que se incorpore.

3.Pasa la mezcla a un molde bajo para pastel y llénalo a ¾ de altura, tapa con aluminio y cocina en una olla exprés por 20 minutos aproximadamente.

4.Una vez que esté listo, deja enfriar y desmolda.

6.Decora con crema batida, plátanos machos fritos y baña con miel de piloncillo