

MUFFIN DE BANANA



35 MINUTOS



18 PORCIONES

Ingredientes:

- Platano: 200g
- Azúcar: 500g
- Huevos: 4
- Vainilla: 2 CDTAS
- Jarabe de arce: 2 CDAS
- Crema agria: 450g
- Aceite: 250 ml
- Harina: 500 g
- Polvo de hornear: 1½ CDTAS
- Sal: ½ CDTA



Preparación

- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pelar los plátanos, pícalos y ponlos en el vaso. Tritúralos con la función Turbo, luego pásalos a un bol limpio y resérvalos en el refrigerador.
- Colocar el batidor de varillas en la batidora de mano. y agregar los huevos a un tazón grande. Bate los huevos aprox por un minuto a máxima velocidad.
- Agregar el azúcar poco a poco, mezclar hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa, y luego agregar el extracto de vainilla y el jarabe de arce.
- Con una espátula, incorpore gradualmente el aceite y luego la crema agria. Tamice la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón limpio. Incorporar la harina a la masa y licúe hasta obtener una mezcla suave.
- Por último agregar el plátano a la masa suave.
- Vierta la masa en los moldes dejando un espacio de unos milímetros.
- Hornearlo durante 15-20 minutos. Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos y luego transferirlo a una rejilla para que se enfríe por completo.