

Bizcocho de banana y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bizcocho-de-banana-y-chocolate>

Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Forrar un molde de budñin con papel de hornear. Mezclar la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Añadir los huevos uno a uno, mezclando entre cada uno. Después añadir la banana, si está muy madura y blandita no hará falta triturarla antes. Después añadir los ingredientes secos: harina, cacao en polvo, chips de chocolate, sal y levadura. Poner el batido de la masa del bizcocho en el molde, que cubra 3/4 partes del molde. Meter al horno durante 1 hora a 1-15 minutos. A los 40 minutos si el bizcocho ya ha subido y roto por encima abrir y tapar con una lámina de papel de aluminio. Seguir horneando hasta que al pinchar con un palillo salga seco. Sacar del horno, dejar enfriar unos 10 minutos y desmoldar. Dejar enfriar completamente. Disfrute! Fuente: <http://www.elmonstruodelasgalletas.com/>



Ingredientes

- 125 gramo/s Manteca blanda
- 180 gramo/s Azúcar
- 2 Huevos
- 200 gramo/s Banana
- 200 gramo/s Harina
- 25 gramo/s Cacao
- 5 gramo/s Levadura instantánea
- 75 gramo/s Chips de chocolate
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Frutas, Una cocinera experta, Postre, Dulces