

Budín tropical



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-tropical>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Engrase un molde para pan o budín. Tostar las nueces en el horno durante unos 10 minutos. Mezclar la mateca, el puré de 2 bananas, el azúcar de caña y la negra. Mezclar los huevos. En un recipiente aparte, mezcle los ingredientes secos restantes. Reserve. Triturar las bananas restantes, agregue la piña procesada, la crema de coco y la vainilla. Vaya agregando las dos mezclas de banana a la mezcla de los ingredientes secos, sin batir demasiado, solo combine. Agregar las nueces. Vierta la mezcla en el molde y hornee durante unos 55-60 minutos hasta que un palillo insertado en el centro del pan salga casi limpio, gire la sartén un par de veces durante el horneado (el tiempo de cocción puede variar dependiendo de su horno) Deje que el pan se enfríe sobre una rejilla y retirarlo del mode después de 15 minutos. Dejar enfriar casi por completo (aproximadamente 45 minutos) antes de rebanar. El pan será muy denso y húmedo.

Ingredientes

- 200 gramo/s Manteca derretida y fría
- 1/3 taza/s Azúcar de caña
- 1/3 taza/s Azúcar negra
- 2 Huevos
- 1-1/2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Harina integral
- 1 cucharadita/s Sal
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 5 Bananas muy maduras hechas puré
- 170 gramo/s Piña procesada
- 140 cc. Crema de coco
- 1 cucharadita/s Vainilla
- 1/2 taza/s Nueces picadas y tostadas

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Frutas, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

