Torta simple de banana

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/torta-simple-de-banana

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. En un tazón grande, mezclar la harina, el azúcar, el bicarbonato y el polvo de hornear hasta que estén bien combinados. Use un tenedor para machacar las bananas. Pise bien, no deje trozos. No utilice una mezcladora. En un tazón mediano, combine el puré de banana, la crema, el huevo, la manteca derretida y la esencia de vainilla. Revuelva hasta que estén bien mezclados. Haga un hueco en el centro de la harina y verter la mezcla de bananas. Mezclar la harina de manera que se incorpore gradualmente a la mezcla de banana. Será gruesa. Engrase un molde redondo y vierta la mezcla. Desparramar bien de manera uniforme. Hornee en el estante medio del horno por 40 minutos o hasta que al insertar un palillo cerca del centro salga limpio.

Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Harina
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 2 Bananas grandes maduras
- 5 cucharada/s Crema de leche
- 1 Huevo grande
- 4 cucharada/s Manteca derretida
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces