

MANTECADAS DE CHOCOLATE Y PLÁTANO

12 piezas

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 ½ barras de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 2 plátanos, pelados y machacados
- ¼ de taza de leche
- ½ taza de chispas de chocolate
- 2 cucharadas de nuez, troceada

Horno precalentado a 190° C

Método de Preparación:

1. Mezcla la harina con el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal; reserva.
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y clara, agrega los huevos uno por uno hasta integrar perfectamente, añade los plátano y la harina alternando con la leche continúa batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Fuera de la batidora mezcla las chispas de chocolate.
3. Coloca los capacillos en los moldes para mantecadas, vierte la mezcla a la mitad de la capacidad de cada molde, espolvorea nuez y hornea durante 16 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 18 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****