



## MANTECADAS DE PLÁTANO Y CHISPAS DE CHOCOLATE

### 6 Porciones

#### Ingredientes:

- 2 huevos
- ¼ de taza de azúcar morena
- ½ taza de aceite vegetal
- 3 plátanos, machacados
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo, para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela, en polvo
- 1 taza de chispas de chocolate

Horno Precaentado a 180° C

#### Método de Preparación:

1. Bate los huevos con el azúcar, agrega el aceite y los plátanos hasta integrar; incorpora todos los polvos previamente cernidos. Al final agrega las chispas de chocolate.
2. Vierte en los capacillos y llena ¾ partes del molde. Hornea durante 25 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
3. Deja enfriar, desmolda y ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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