

# Bizcocho de plátano y chocolate

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 46 '
- 6



Comentario nutricional

El plátano es una fruta que destaca por su contenido en potasio, por lo que es muy recomendado para evitar los calambres

## Modo express

1. Triture con un túrmix la leche, los plátanos, la mantequilla a punto de pomada, el azúcar, la vainilla y los huevos.
2. Añada, poco a poco para evitar los grumos y batiendo con las varillas, la harina mezclada con la levadura y el bicarbonato. Por último agregue las gotas de chocolate. Mezcle bien.
3. Engrase el fondo de la cubeta con la mantequilla y espolvoree harina. Vierta la masa en la cubeta, programe el menú Postres. Deje que se enfríe por completo antes de desmoldar.

**Nota:** Emplee 20 gramos de mantequilla y harina para engrasar la cubeta.

Aquí tienes el vídeo de la receta: