

# BIZCOCHO DE PLÁTANO

## INGREDIENTES:

250 g de plátanos maduros

200 g de azúcar

4 huevos

1 pizco de sal

70g de aceite de oliva 0.4 °

200 g de harina

4 cucharaditas de levadura en polvo (royal)

azúcar glass para espolvorear.

## PREPARACIÓN.

Triturar Los Plátanos, El Azúcar Y El Pizco De Sal A Una Velocidad Media 5-6. Añadir Los Huevos Y Colocar La Mariposa En Las Cuchillas. Batir Durante 4-5 minutos A Velocidad 1. Añadir El Aceite Y Mezclarlo A La Pasta Anterior A Una Velocidad Mínima 1-2. Añadir La Harina Mezclada Con La Levadura.

Hornear 30-40 minutos A 175° -180° Hasta Que Este Cocido En Su Interior.

¡No Os Asustéis Si Veis Que Cuando Está Horneado Tiene Un Color Oscuro Como Si Lo Hubierais Hecho Con Harina Integral, Se Queda Así!, Pero Está Bueno!