



Plum-cake de plátano y pasas al ron

Descripción

default watermark



En casa nos encantan los bizcochos, pero este plum-cake además de un bizcocho se puede convertir en un postre energético para después de un Â«atracci nÂ» de deporte o esfuerzo físico. Resulta un bocado jugoso y nada empalagoso.

Otras recetas interesantes:

[Bizcocho de leche condensada y peras](#) , [Bizcocho vegano de almendra](#) , [Bizcocho de manzana y zanahoria](#) , [Bizcochitos de manzana y jengibre](#) , [Bizcocho invisible de pera y chocolate](#) , [Tentación de chocolate](#) .

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 1 kg de plátanos no muy maduros pelados.
- 350 gr de mantequilla.
- 250 gr de azúcar glas.
- 250 gr de harina normal.
- 2 puñados de uvas pasas sin pepitas.
- 2 cucharadas soperas de mantequilla.
- 1 cucharada sobera de miel.
- 2 cucharaditas de postre de levadura en polvo tipo Royal.
- 4 huevos talla L.
- 1 pizca de sal.
- Ron suficiente para remojar las pasas.
- Mantequilla y harina para untar el molde.

Preparación:

Escogemos un molde rectangular de 30x12x6 cm. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina. Reservamos.



Dejamos los 350 gr de mantequilla a temperatura ambiente **por lo menos media hora antes de la preparaci3n.**

Ponemos las pasas a remojar en el ron y reservamos. Una vez que est3n bien borrachas, escurrimos en un escurridor y reservamos.



Pelamos y troceamos en dados los plátanos **reservando uno entero para finalizar la receta.**



En una sartÃ©n echamos las cucharadas soperas de mantequilla, ponemos al fuego, salteamos los plÃ¡tanos troceados, las pasas y la miel. Removemos y dejamos al fuego hasta que el plÃ¡tano se ablande, retiramos a un recipiente y cuando se atempere metemos en la nevera a refrescar.





En un bol amplio ponemos la mantequilla (350 gr), el azúcar y batimos con las varillas eléctricas hasta que quede todo bien mezclado. Añadimos los huevos **uno a uno**, seguimos batiendo hasta que queden bien incorporados a la mezcla.





Agregamos la harina con la levadura y la pizca de sal, mezclamos con una espátula, con movimientos envolventes y echamos la fruta salteada ya fría, mezclamos.



Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Pasamos la mezcla al molde, apoyamos el plÃ¡tano reservado, pelado y cortado por la mitad a lo largo, sobre la masa con la parte plana hacia arriba. Horneamos 55 minutos a 180Â°C, calor arriba y abajo. Pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio, lo tenemos.

•





Desmoldar en frío.

Consejo: El salteado del plátano se puede hacer con anticipación, pasamos por un tupper, dejamos atemperar y conservamos bien tapado en la nevera. Si a mitad del horneado vemos que se nos dora demasiado la superficie, tapamos con papel de aluminio y seguimos con la cocción.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

marzo 26, 2021

Autor

admin

default watermark