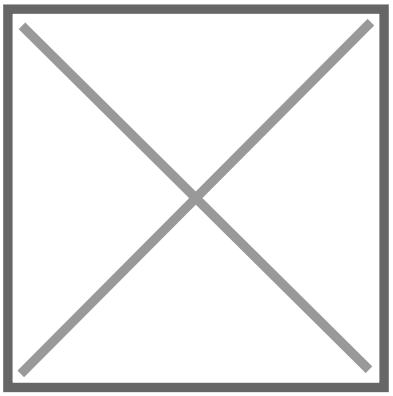
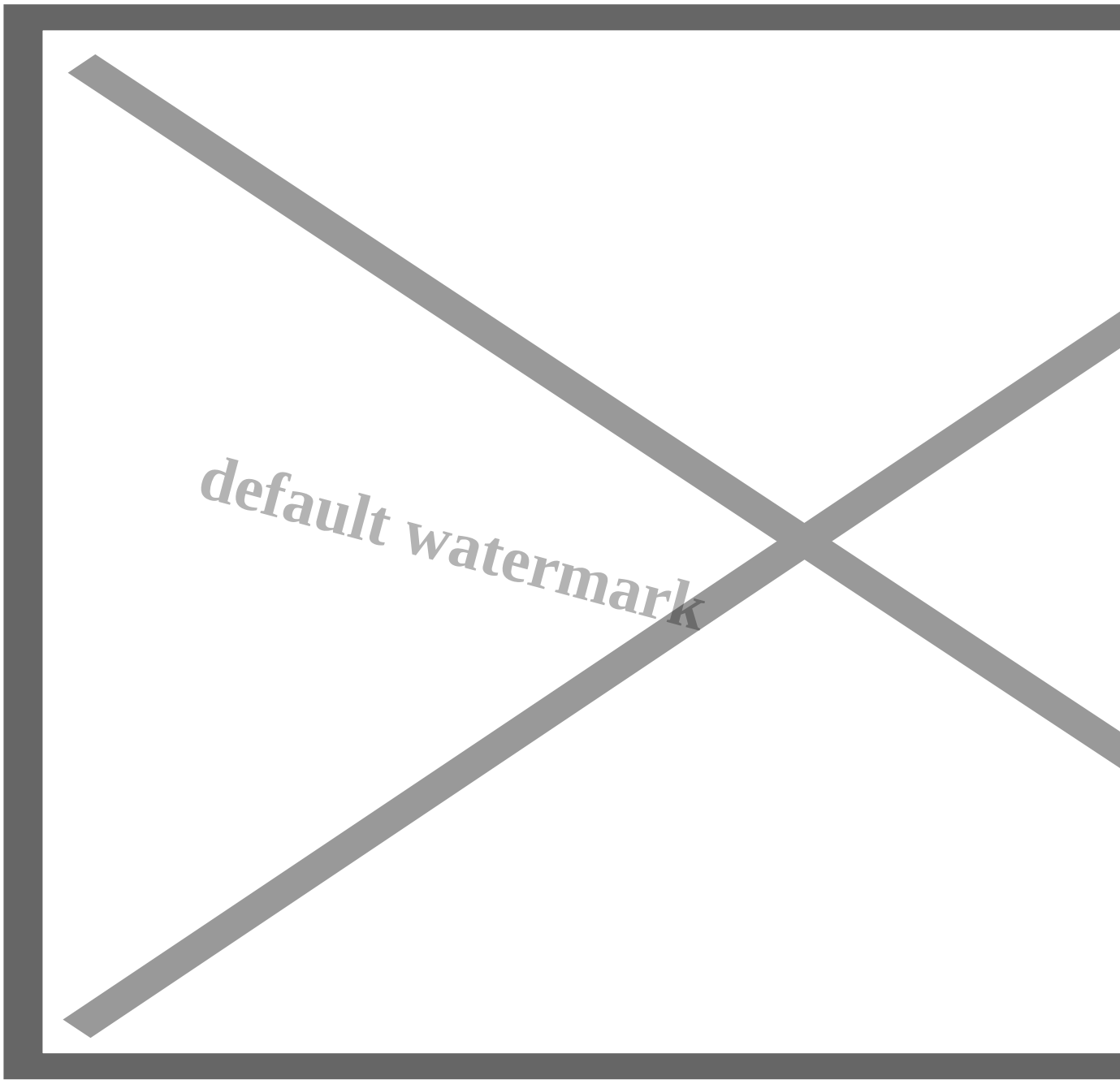


Plum-cake de plÃ¡tano y pasas al ron

DescripciÃ³n

default watermark



En casa nos encantan los bizcochos, pero este plum-cake ademÃ¡s de un bizcocho se puede convertir en un postre energÃ©tico para despuÃ©s de un Â«atracÃ³nÂ» de deporte o esfuerzo fÃsico. 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* , *TentaciÃ³n de chocolate* .

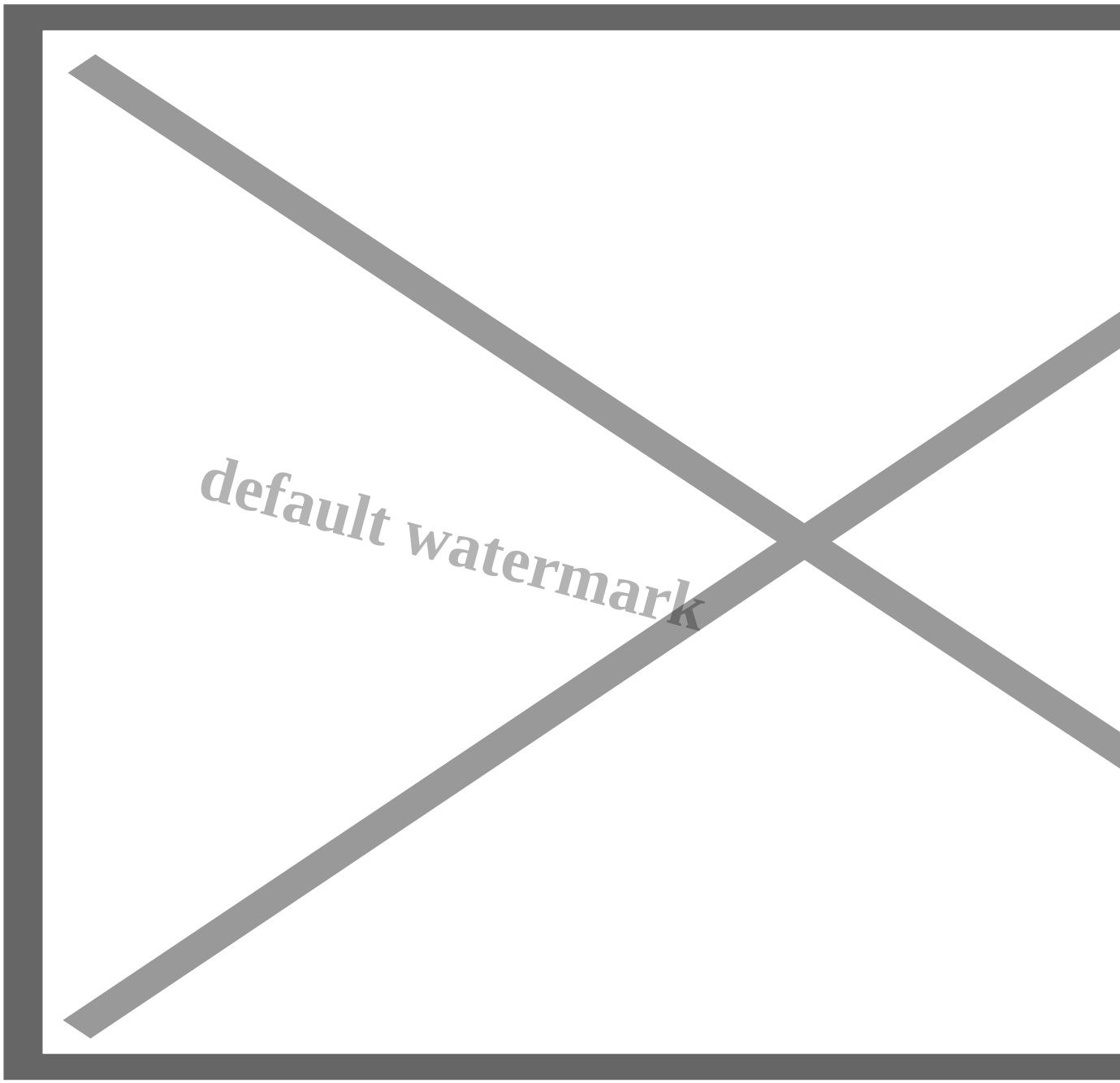
Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 1 kg de plÃ¡tanos no muy maduros pelados.
- 350 gr de mantequilla.
- 250 gr de azÃºcar glas.
- 250 gr de harina normal.
- 2 puÃ±ados de uvas pasas sin pepitas.
- 2 cucharadas soperas de mantequilla.
- 1 cucharada sopera 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.

default watermark

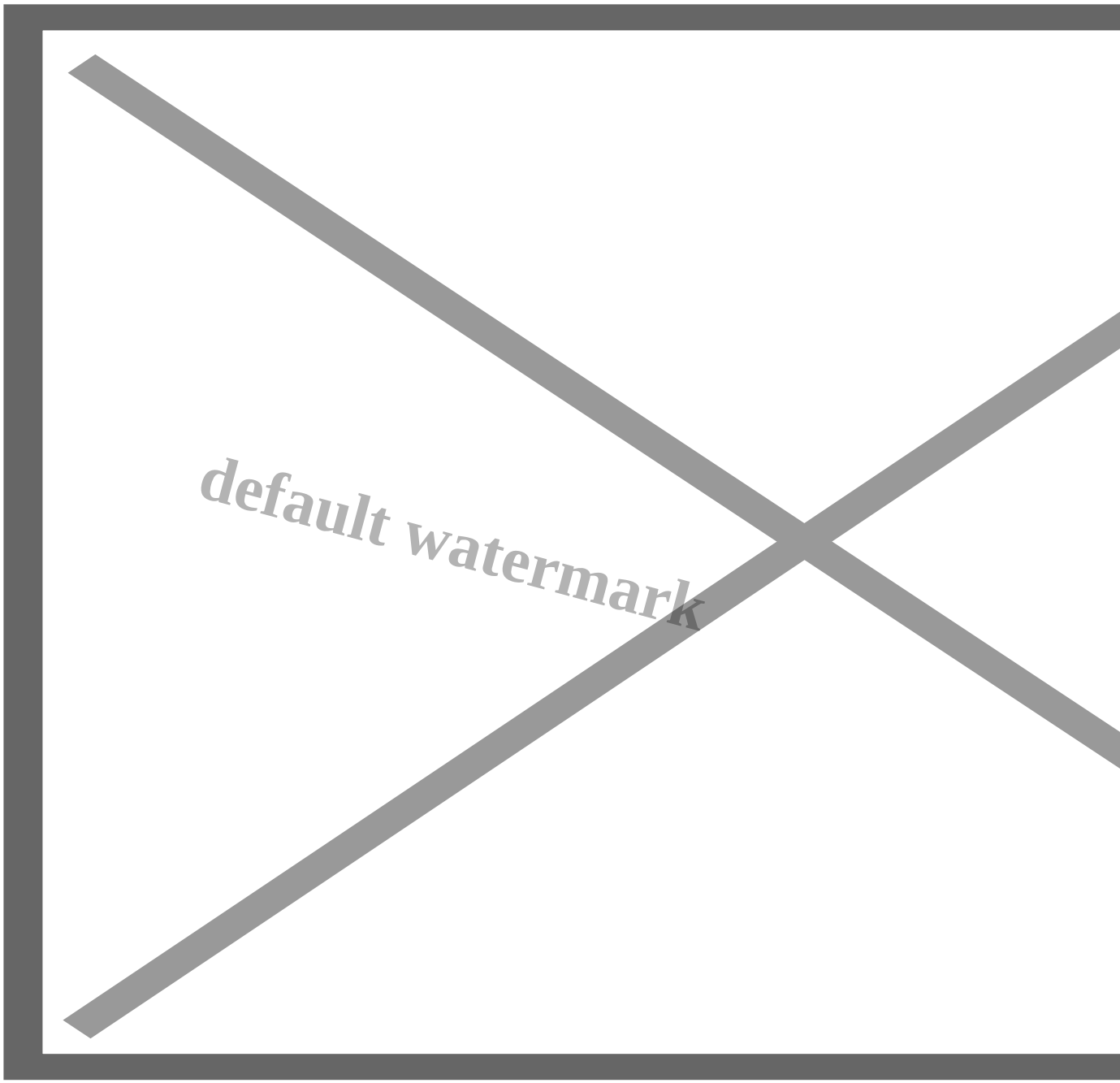
PreparaciÃ³n:

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

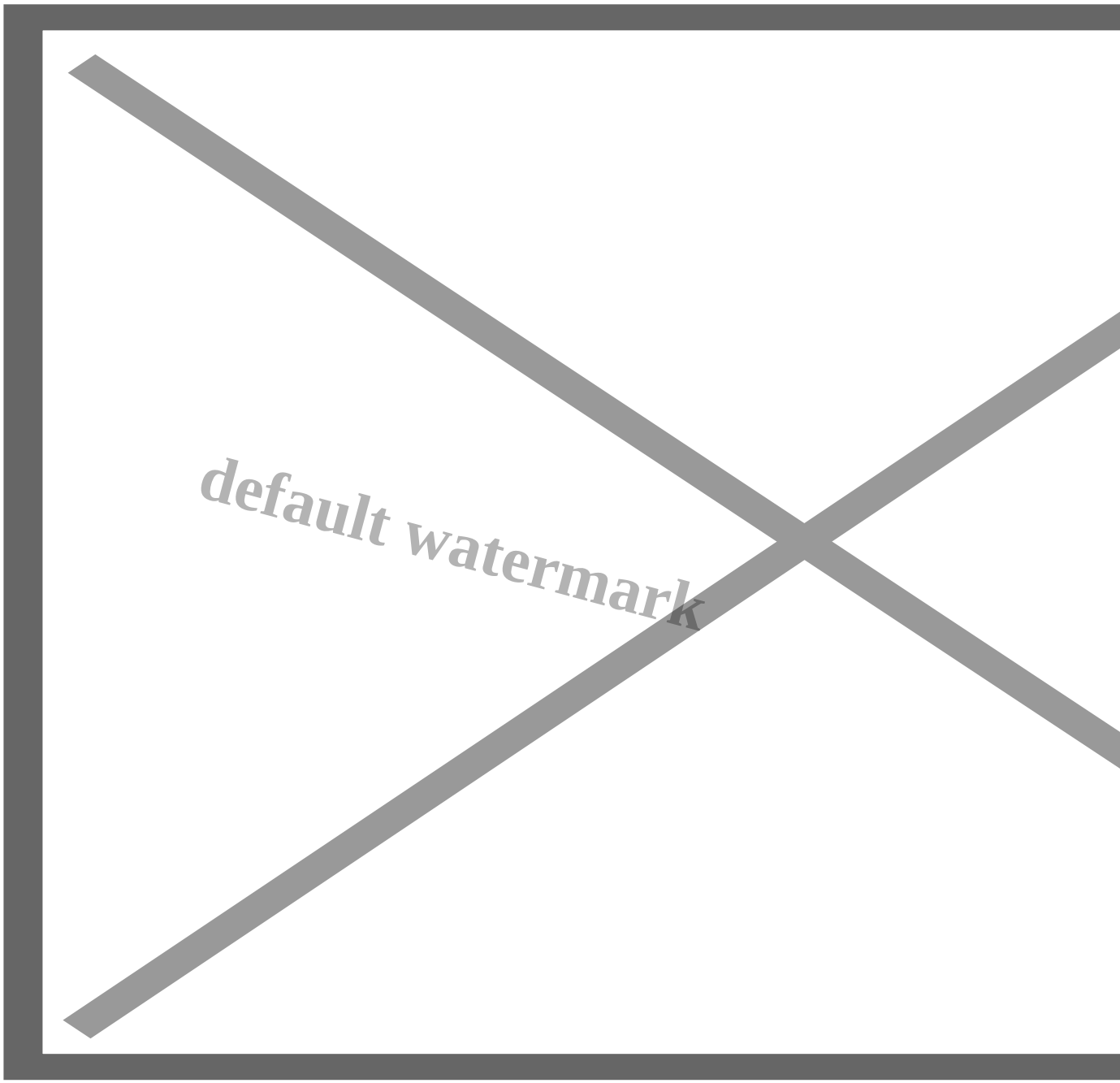


Dejamos los 350 gr de mantequilla a tempetatura ambiente **por lo menos media hora antes de la preparaciÃ³n.**

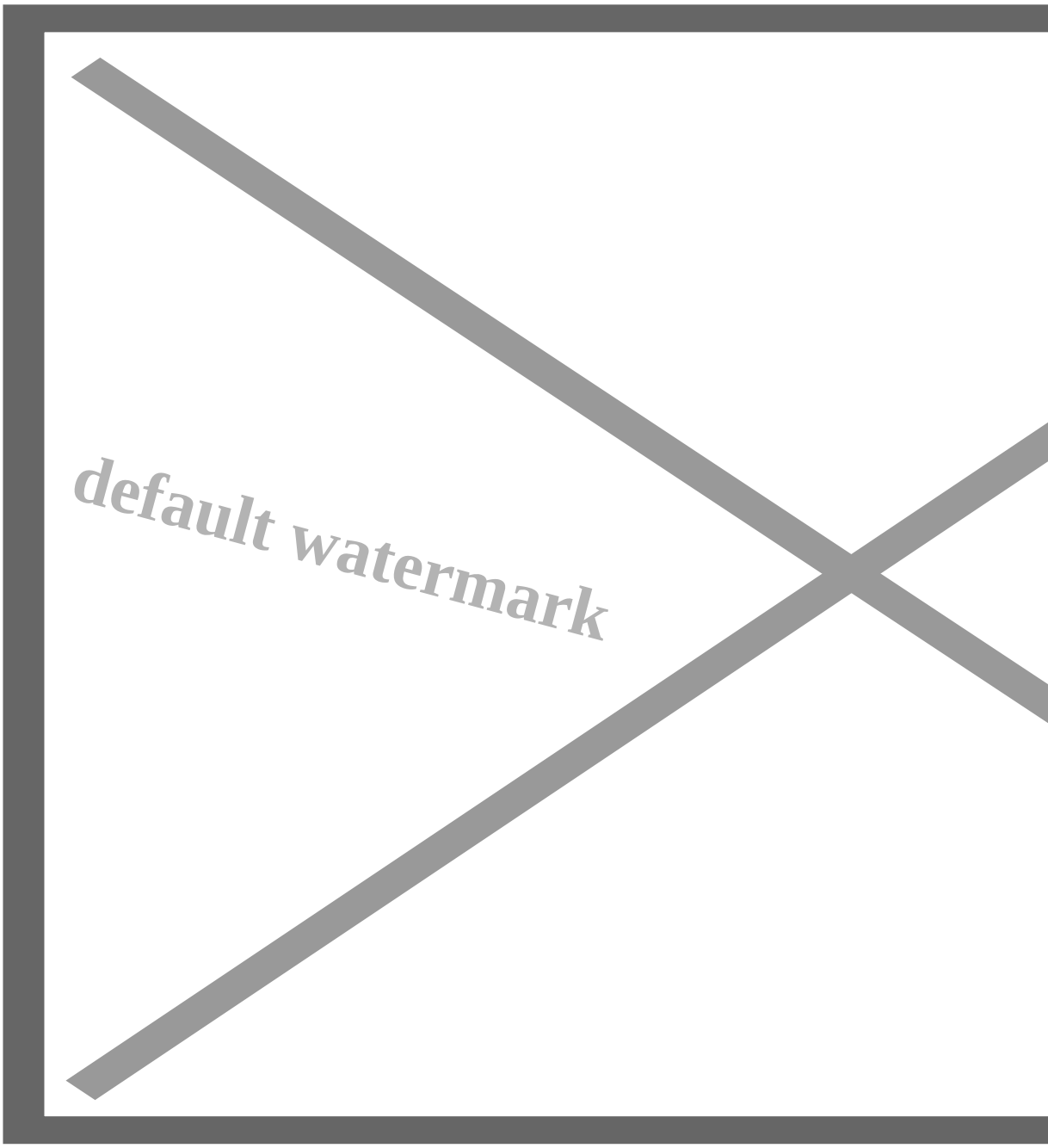
Ponemos las pasas a remojar en el ron y reservamos. Una vez que estÃ©n bien borrachas, escurrimos en un escurridor y reservamos.

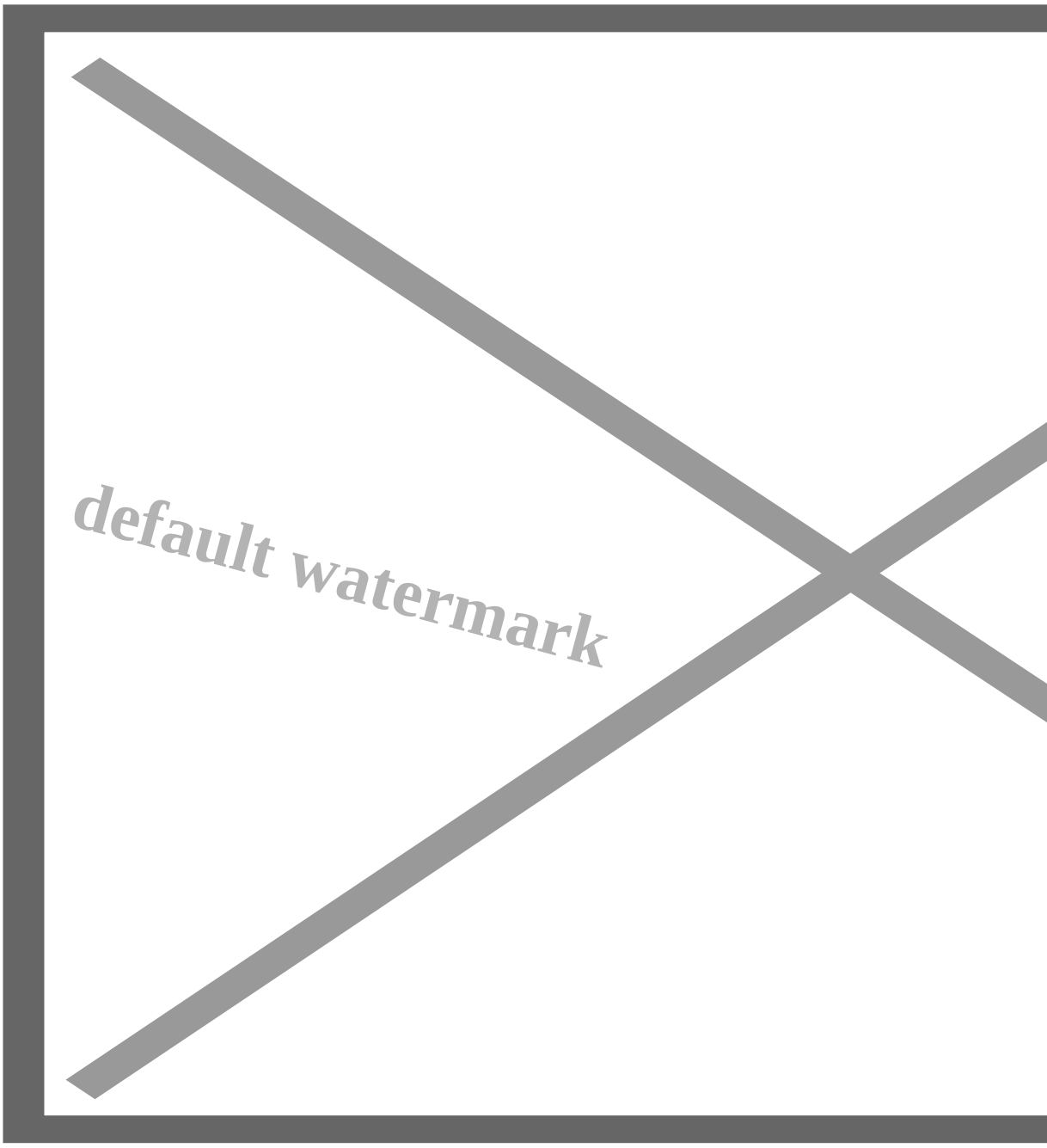


Pelamos y troceamos en dados los plÃ¡tanos **reservando uno entero para finalizar la receta.**

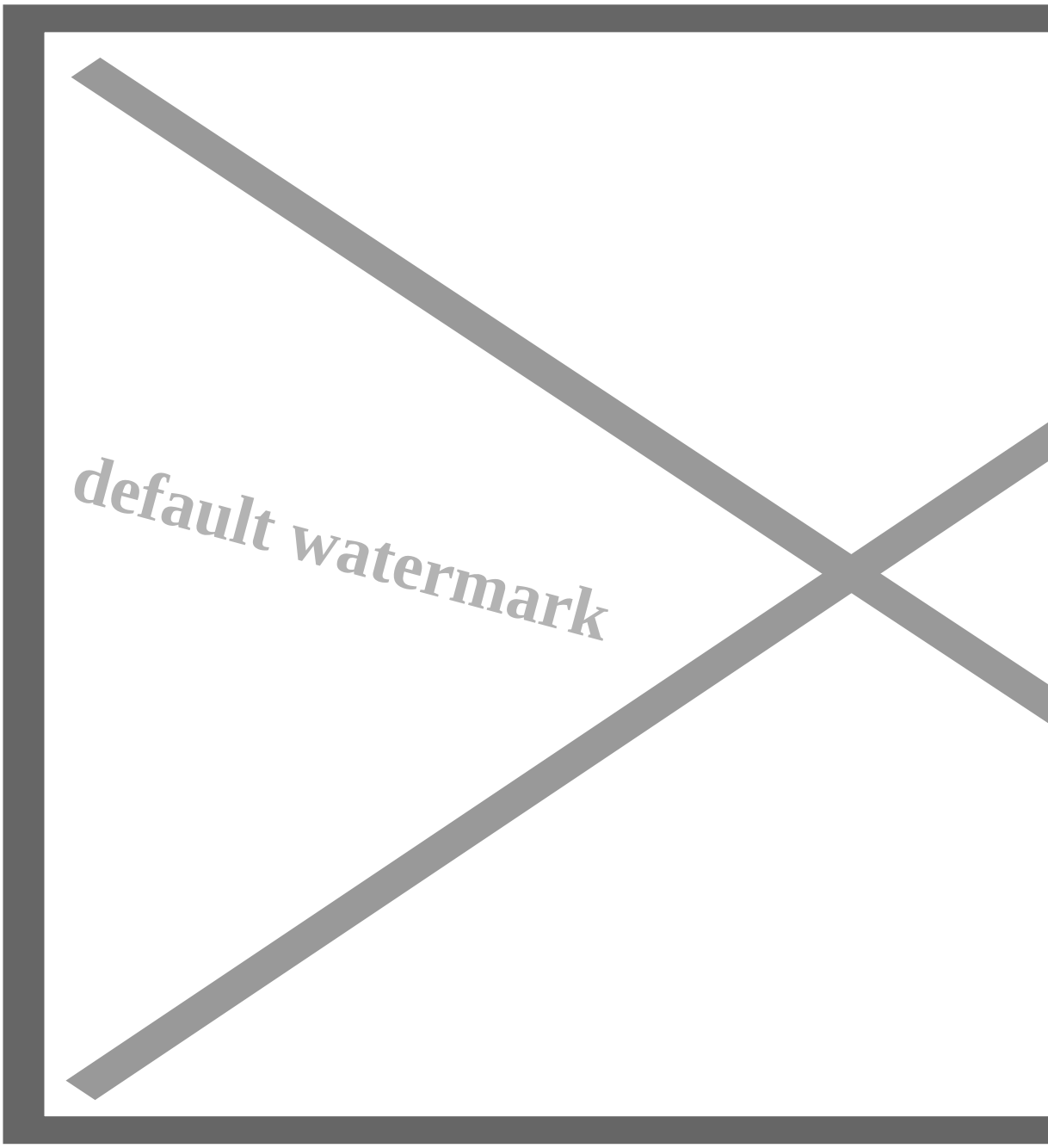


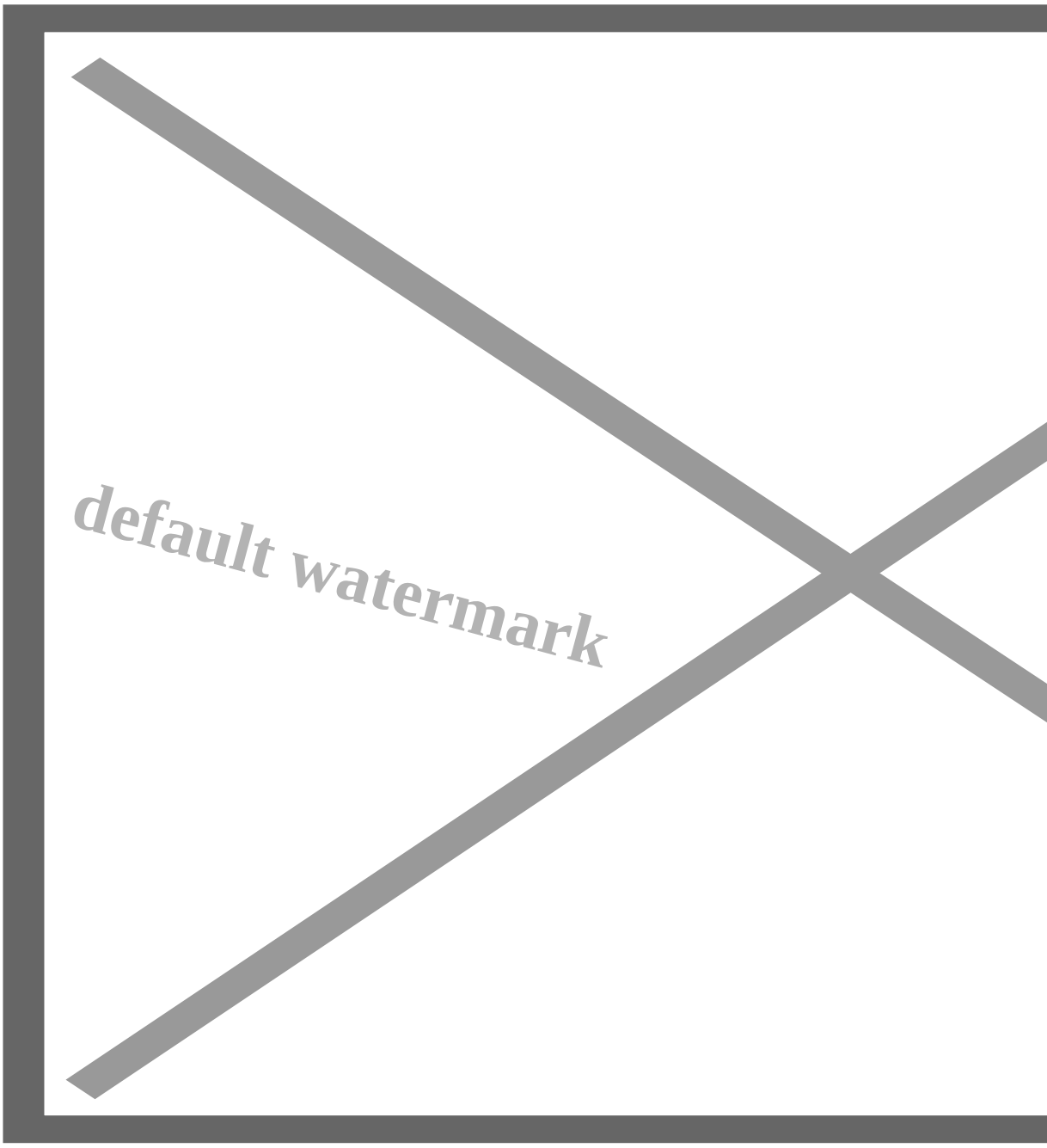
En una sartÃ©n echamos las cucharadas soperas de mantequilla, ponemos al fuego, salteamos los plÃ¡tanos troceados, las pasas y la miel. Removemos y dejamos al fuego hasta que el plÃ¡tano se ablande, retiramos a un recipiente y cuando se atempere metemos en la nevera a refrescar.

- 
default watermark

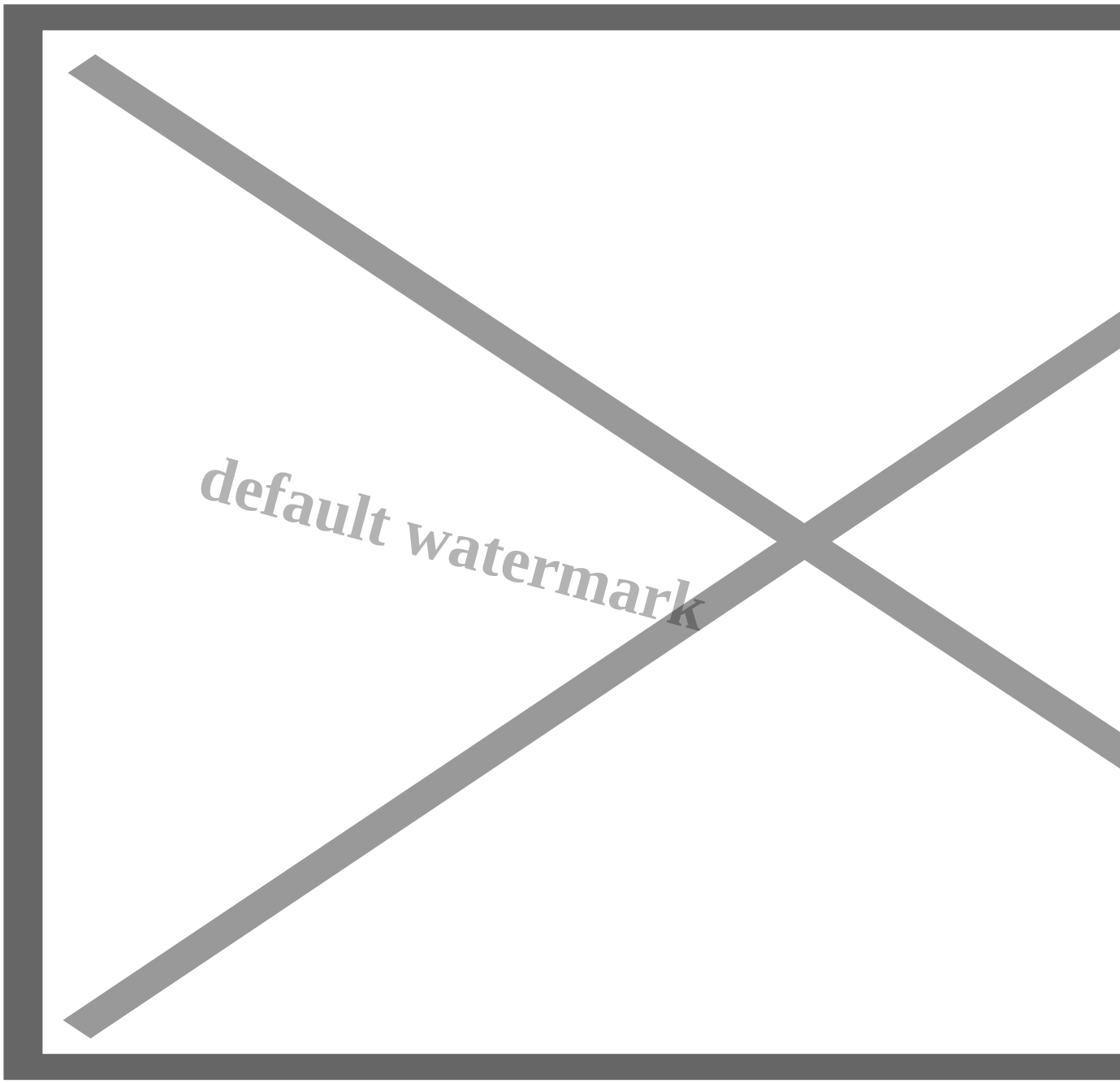
- 

En un bol amplio ponemos la mantequilla (350 gr), el azÃºcar y batimos con las varillas elÃ©ctricas hasta que quede todo bien mezclado. AÃ±adimos los huevos **uno a uno**, seguimos batiendo hasta que queden bien incorporados a la mezcla.

- 
default watermark

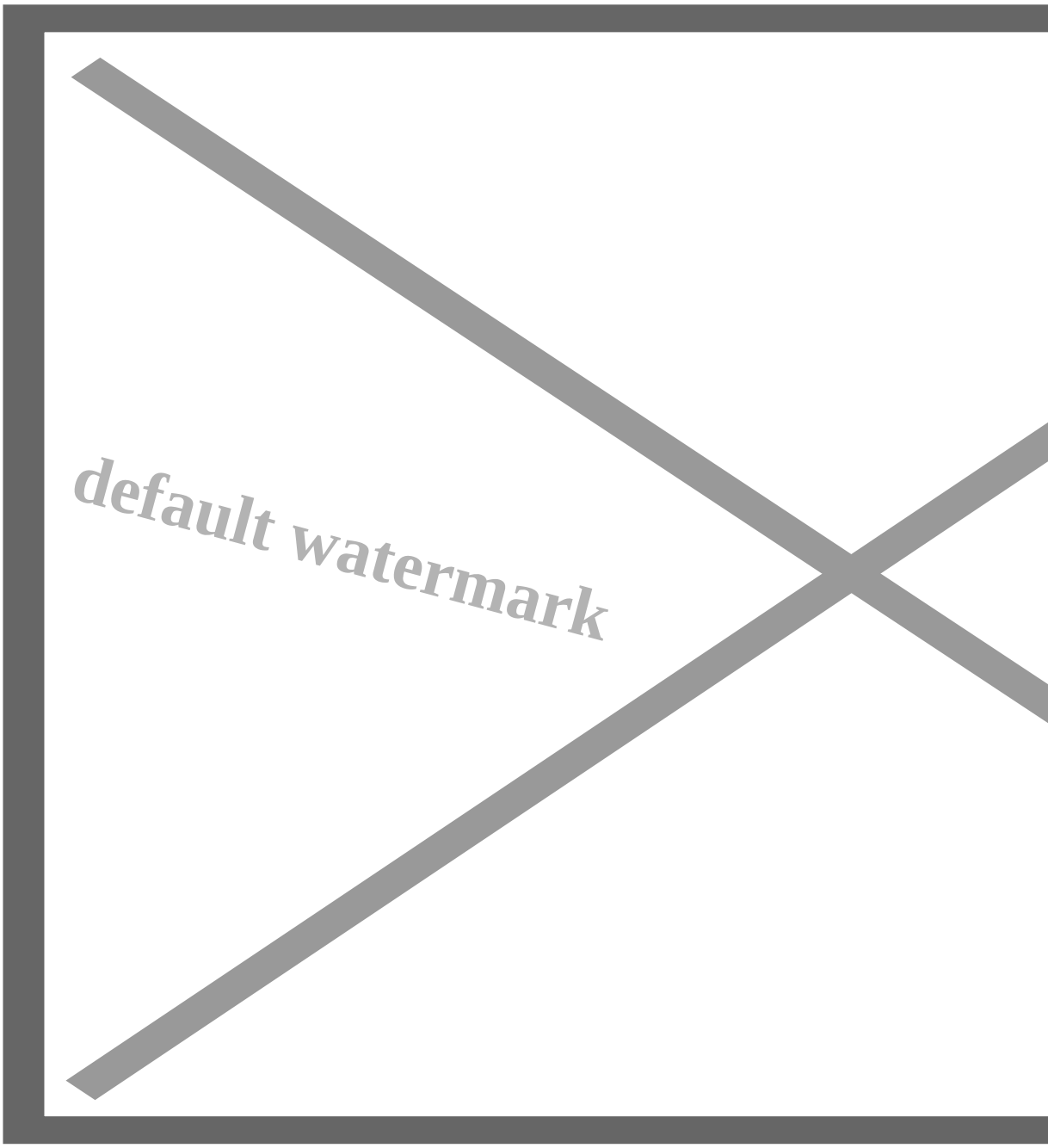


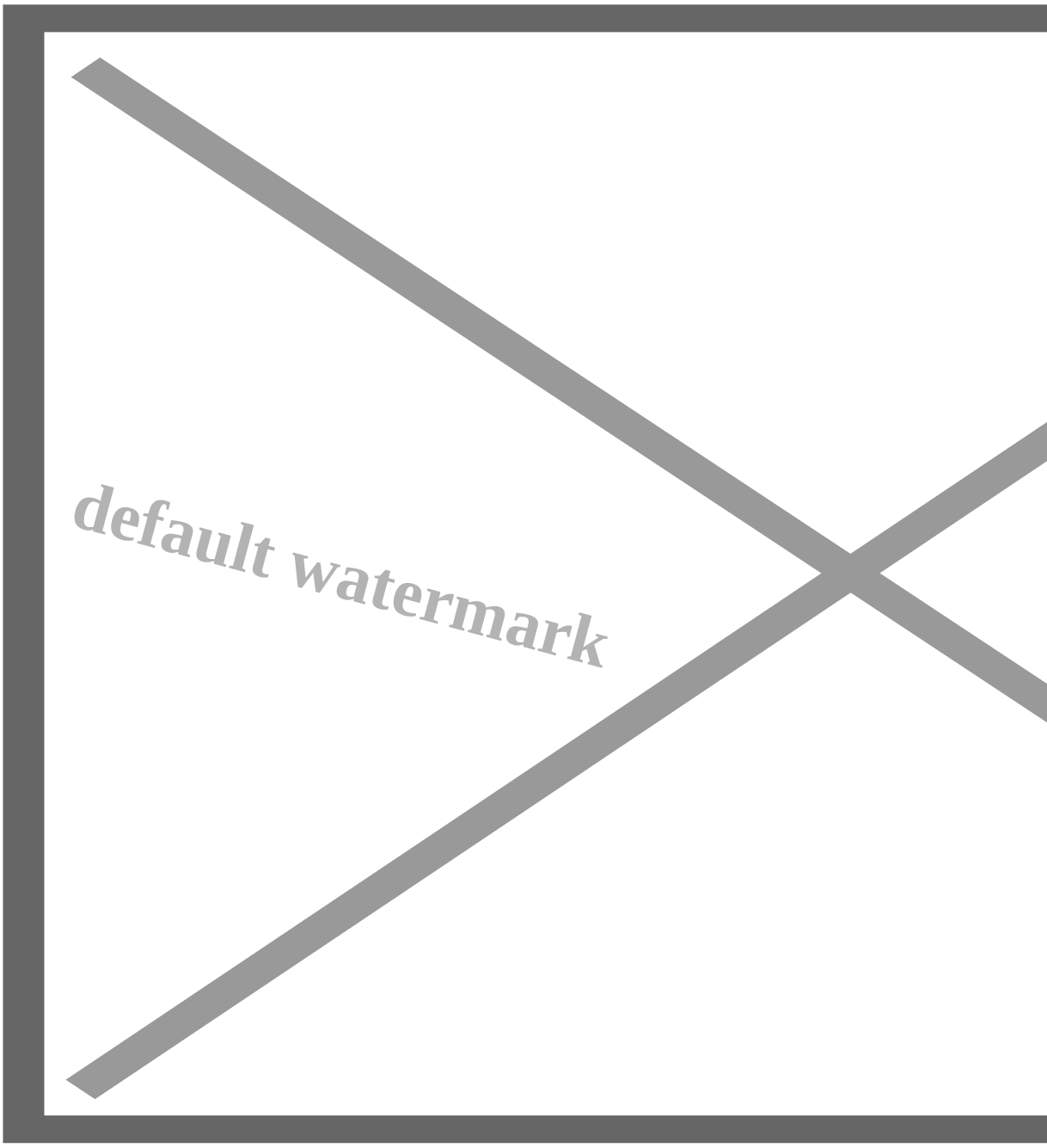
Agregamos la harina con la levadura y la pizca de sal, mezclamos con una espÃ¡tula, con movimientos envolventes y echamos la fruta salteada ya frÃa, mezclamos.



Precalentamos el horno a 180ÂºC, 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 180ÂºC, calor arriba y abajo. Pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio, lo tenemos.

- 
default watermark

- 

Desmoldar en frÃo.

Consejo: El salteado del plÃ¡tano se puede hacer lcon antelaciÃ³n, pasamos qa 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 cocciÃ³n.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creaciÃ³n
marzo 26, 2021
Autor
admin

default watermark