



Bizcocho de Plátano y Avena - Margarina Tulipán

10 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas manuales
Espátula
Molde rectangular

Para el Bizcocho:

4 Plátanos
100 g Margarina clásica Tulpán
150 g azúcar moreno
4 huevos
120 g harina integral
100 g copos de avena grueso
1 cucharadita de Levadura Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Es importante que los plátanos estén muy maduros, son ideales cuando la cáscara se vuelve de color negro.
- 2 Derretir la margarina y reservar.
- 3 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 4 Preparar un molde rectangular para bizcocho. Engrasar con margarina y reservar.
- 5 Reservar un puñado de copos de avena para poner por encima del bizcocho.

Para el Bizcocho:

- 6 En un cuenco colocar primero los plátanos pelados y troceados, pisar con las varillas manuales para hacer un puré.





- 7 Añadir el azúcar, los huevos y la margarina derretida. Mezclar bien con varillas hasta obtener una mezcla homogénea.
- 8 Añadir a la mezcla la harina integral, los copos de avena y la levadura química.
- 9 Incorporar con espátula hasta que no queden restos de harina visibles.

Para el Horneado:

- 10 Verter la mezcla del bizcocho en el molde preparado y espolvorear con los copos de avena reservados.
- 11 Hornear durante 60' o hasta que al insertar un palillo, no queden restos de masa enganchados.
- 12 Desmoldar y dejar enfriar por completo antes de servir.

