



Bizcocho de plátano

Ingredientes :

HARINA (PARA BIZCOCHOS)	200 G	AZUCAR GLASS	200 G
LEVADURA EN POLVO	10 G	HUEVOS DE 62-72 G	4
PLÁTANOS MADUROS YA PELADOS	250 G	ACELTE DE OLIVA	70 G

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Harina Levadura	200 g 10 g	Tamizar	–	700 rpm	30 seg		
2	Plátanos	250 g	Triturar	–	3250 rpm	30 seg		
3	Azucar Huevos	200 g 4	Cocinar	–	900 rpm	6 min		
4	Aceite	70 g	Mezclar	–	600 rpm	15 seg		
5	Harina Levadura (ya tamizada)	200 g 10 g	Mezclar	–	900 rpm	3 seg		



CONSEJO DEL CHEF

Verter la mezcla en un molde para bizcochos previamente engrasado con mantequilla y hornear de 30-35 minutos a 170° (horno precalentado)