

ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL
ESCUELA DE FORMACIÓN DE TECNÓLOGOS
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN DESARROLLO DE SOFTWARE



PERÍODO ACADÉMICO: 2020-A

DOCENTE: Brenda Arcentales

INFORME

Tema: Evidencias del seguimiento del proyecto

Proyecto: Crear un pastel de plátano

Ingredientes:



2 huevos

3 plátanos

1 taza de azúcar

2 tazas de harina

½ Taza de leche

½ Taza de aceite

1 cucharada de Bicarbonato

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Pasos:

1. Enmantecar el molde



2. En un recipiente aplastar los plátanos con la ayuda de un tenedor



3. Agregar esencia de vainilla



4. Agregar el bicarbonato y mezclar



5. Precalentar el horno



6. En otro recipiente se agrega los huevos y batir hasta que este a punta de nieve



7. Agregar el azúcar y el aceite



8. Mezclar muy bien e ir agregando la leche



9. Agregar la harina (cernir) y mezclar muy bien



10. Finalmente agregar la mezcla de plátano que se preparo al inicio y batir muy bien para conseguir una mezcla homogénea



11. Colocar la mezcla en el molde



12. Agregar pasas al gusto



13. Meter al horno por 45 minutos



14. Sacar del molde y dejarlo enfriar por 5 minutos



15. Servir

