

Bizcocho de plátano estilo Starbucks



Ingredientes

- 200 g. de azúcar (en este caso azúcar moreno, también valdría panela)
- 200 g. de harina de trigo (especial repostería tipo 0000, con un poco de leudante)
- 200 g. de mantequilla a temperatura ambiente o 150 ml de aceite de oliva suave
- 4 huevos
- 1/2 cucharada de bicarbonato sódico (3 gramos)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 3 plátanos muy maduros (grandes a ser posible)
- 100 g. de nueces picadas (opcionales)
- 100 ml. de leche entera
- Un molde desmontable rectangular tipo cake (en este caso silicona) de 24,1 cm x 14,2 x 7,6 cm
- 1 pizca de sal (3 gramos)

Preparación

1. Engrasamos un molde de bizcocho. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con un poco de harina.
2. Introducimos en un bol los plátanos (que estén muy maduros), el azúcar y la leche. Machacamos con un tenedor hasta que quede un puré ligero, pero en el que se noten los trozos de plátano. Este puré es el que le va a dar al pan ese toque delicioso, con un ligero dulzor, pero no demasiado.
3. Por otro lado, tamizamos la harina para evitar pequeñas impurezas. Añadimos el bicarbonato (polvo de hornear o levadura química si no tenéis en casa) y sal al cuenco. Removemos juntando estos ingredientes.

4. Mezclamos la mantequilla en pomada (a temperatura ambiente) y la esencia de vainilla hasta que esté cremosa. Luego incorporamos los huevos uno a uno. Añadimos todo a la anterior mezcla, lo batimos bien hasta que quede una suave crema de bizcocho.
5. Una vez que tengamos la crema base viene el paso más importante. Mezclamos con los trozos de plátano machacados que repartiremos con un tenedor por la crema, que se vean sus trocitos.
6. Vertemos la mezcla en el molde de cake e introducimos las nueces picadas. La combinación nueces-plátano es insuperable, aunque también podéis emplear otros frutos secos que tengáis a mano. Todo depende de vuestra creatividad.
7. Horneamos el bizcocho en el horno precalentado a 180° C unos 40-45 minutos. Tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor que se quede seco.
8. Los últimos 10 minutos tapad el pan con un trozo de papel de aluminio. Así conseguiremos que no se os quede muy tostado. Sacamos del horno y dejamos enfriar. Desmoldamos con cuidado y a probarlo.

Consejos para un banana bread perfecto

- ▶ La leche no iba en la receta original, pero le da al bizcocho un toque más cremoso. Podéis quitarlo de la receta si lo deseáis, sale bastante parecido.
- ▶ Otra ventaja de este postre de desayuno o merienda es que te dura varios días. Es gracias a la textura que le da el plátano que hace que parezca que está recién hecho.