



PLUM CAKE

Naranja – Plátano

Tiempos

Preparación

20 min

Horneado

40 minutos



Medio



INGREDIENTES

Para los plátanos caramelizados:

- 2 plátanos
- 1/3 taza de azúcar
- 1/3 taza de jugo de naranja
- Zeste (ralladura de 1 naranja)
- Opcional: licor para flamear

Para el queque:

- 3 huevos
- 1 taza de harina integral
- 1/2 taza de harina de avena
- 1/4 taza de almidón de maíz
- 1/4 taza de azúcar
- 1/3 taza de aceite
- 1 cucharada de polvos de hornear
- 1 plátano + 1 cucharada de azúcar para decorar

RECETA:

Plátanos caramelizados:

- ✓ Llevar el azúcar y el jugo de naranja a fuego, dejar hervir hasta que se deshaga el azúcar (unos 3 minutos)
- ✓ Agregar los plátanos cortados en rodajas y dejar cocinar otros 2 minutos.
- ✓ En este paso: es opcional flamear con un poco de licor.
- ✓ Apagar el fuego y agregar el zeste de la naranja.
- ✓ Reservar

Queque:

- ✓ En batidora comenzar batiendo el aceite con el azúcar hasta que se deshaga un poco el azúcar.
- ✓ Agregar los huevos de a uno, sin dejar de batir.
- ✓ Por últimos agregar las harinas, el almidón y los polvos de hornear.
- ✓ Manualmente agregar los plátanos caramelizados incorporando suavemente.
- ✓ Llevar la mezcla a un molde forrado con papel antiadherente.
- ✓ Para decorar llevar el plátano cortado en mitades a la sartén con el azúcar por unos minutos. Colocar las mitades sobre la mezcla.
- ✓ Llevar a hornear 40 minutos (hasta que el palito salga seco) a 180 grados.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana