



Budín de banana y chocolate

Este budín de banana y chocolate...no puede más de rico!

□Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina leudante
- 1 cdita. de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdita. de sal
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de manteca, derretida y enfriada.
- 2 huevos grandes
- 1 cdita. de vainilla
- 3 bananas grandes maduras, trituradas
- 1/2 taza de chocolate en trozos pequeños

□Preparación:

- 1- Como de costumbre empezamos por precalentar nuestro horno.
- 2- Rociamos nuestro molde con aceite en aerosol.
- 3- En un recipiente grande mezclamos todos los ingredientes secos: la harina, el bicarbonato, la sal, el azúcar y los trozos de chocolate.
- 4- En otro mezclamos los ingredientes húmedos: huevos, bananas, vainilla y la manteca. Tenemos que asegurarnos que la manteca se haya enfriado antes de agregarla.
- 5- Hacemos un pozo en el centro de los ingredientes secos y

agregamos los ingredientes húmedos. Mezclamos hasta que se combinen.

6- Vertemos en nuestra bandeja preparada y agregamos por encima más trozos de chocolate. Horneamos durante unos 40-50 minutos. Dejar enfriar antes de cortar.

☞ Para que nos dure húmedo por más tiempo podemos conservarlo en la heladera dentro de un tupper.