

Bizcocho de avena y plátano



Receta exclusiva de Juan Llorca
para nuestros clientes

JUAN  LLORCA

 Catalana
Occidente
Seguros



Bizcocho de avena y plátano

1h 15min  8x 

Ingredientes

- 300 g de harina de avena.
- 3 plátanos maduros.
- 4 huevos.
- 100 ml de leche entera o de avena.
- 6 g de levadura en polvo.
- 30 g eritritol (edulcorante).
- 20 g de chips de plátano para decorar.
- 1 cucharada sopera de cacao en polvo.

Ingredientes para el relleno

- 200 g de nata para montar.
- 50 g de queso mascarpone.
- 50 g de eritritol.
- Melocotón cortado en gajos.

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 °C.
2. Pelamos los plátanos y los machacamos con la ayuda de un tenedor o los trituramos con la batidora.
3. En un bol, batimos los huevos con la leche, los agregamos a los plátanos y mezclamos.
4. A continuación, añadimos la harina, la mezclamos con la levadura y removemos hasta que quede una masa fina y sin grumos.
5. Forramos el molde con papel de horno y agregamos la mezcla. Horneamos el bizcocho durante unos 50 minutos a 180 °C. Antes de sacarlo del horno, comprobamos que está perfectamente cocido si, al pinchar con un palillo, este sale limpio. Dejamos enfriar.
6. Mientras tanto, para el relleno, en un recipiente incorporamos la nata para montar, el queso mascarpone y el eritritol, y batimos hasta lograr una consistencia firme.
7. Por último, rellenamos el bizcocho, decoramos con los chips de plátano, colocamos el melocotón cortado en gajos y servimos.