

PANQUÉ DE PLÁTANO, CACAHUATE Y CALABACITA

Ingredientes:

- Harina
- Canela molida (1 cda)
- Bicarbonato (1 cda)
- Sal (1 cdita)
- Polvo de hornear (1 cda)
- Calabacita
- Cacahuates
- Huevos (2)
- Plátano maduro (1)
- Aceite vegetal
- Azúcar

Preparación:

1. En un recipiente agregar la harina, la canela molida, el bicarbonato, la sal y el polvo para hornear y mezclar muy bien con el globo para batir. Esta es la parte seca del pastel.
2. En la licuadora vaciar el plátano maduro, el aceite vegetal, el azúcar y los dos huevos, y licuar.
3. Agregar la mezcla licuada con la parte seca del pastel. Combinar bien, utilizando un miserable para que no quede harina sin mezclar.
4. Vaciar los cacahuates y la calabacita en la mezcla, mezclar y vaciar al molde en donde se horneará.
5. Hornear de 40 a 45 minutos y quedará listo.