BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y BANANO (SIN GLUTEN)

10 MINUTOS | 60 MINUTOS | 12 A 14 REBANADAS

Ingredientes:

- 3 bananos medianos muy maduros (1 ¼ tazas de plátano machacado)
- 3 huevos
- ¼ taza (78 g) de jarabe de arce puro o miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 ½ tazas (280 g) de harina de almendras (empacada)
- ½ taza (40 g) de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza (90 g) de chispas de chocolate (negro o de leche), más 2 cucharadas para colocar por encima

Instrucciones:

1.Calentar el horno a 175 C (350 F). Cubrir un molde para pan con papel pergamino. Rociar el molde con aceite en aerosol antiadherente para evitar que se pegue.

2.En un recipiente grande, agregar los bananos y hacerlos puré, incorporar los huevos, el jarabe de arce puro y el extracto de vainilla hasta que estén bien combinados.

3. Añadir la harina de almendras, el cacao en polvo, la canela, el bicarbonato de sodio y la sal, mezclar con una cuchara de madera o con una espátula. Incorpora las chispas de chocolate.

4. Verter la masa en el molde preparado, alisando la superficie con una espátula. Espolvorear 2 cucharadas de chispas de chocolate por encima.

5. Hornear de 50 a 65 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del bizcocho, éste salga casi limpio.

6. Dejar enfriar durante 10 minutos en el molde, luego desmoldar y pasarlo a una rejilla para que se enfríe por completo. Una vez frío, córtalo en 12 rebanadas. Disfrutar y ser feliz.

Notas:

**Si lo deseas, puedes añadir ⅓ de taza de nueces picadas para obtener grasas saludables adicionales.

*Este bizcocho debe conservarse bien tapado a temperatura ambiente hasta por 3 días; luego es mejor guardarlo en el refrigerador o el congelador.