



una pizza de Luna



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

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y BANANO (SIN GLUTEN)

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 175 C (350 F). Cubrir un molde para pan con papel pergamino. Rocíar 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.