

www.lavidaesdulce.net

Para mi los queque son sinónimo a hogar, casa calentita, cariño, olor rico, un lugar agradable donde estar! Es por esto que me encanta probar distintas recetas de queque, con todos los ingredientes posibles de combinar.

Mi papá es fanático del queque de plátano así que trate de lograr una receta un poco diferente del queque de plátano tradicional, primero le agregué plátano en pedazos, además del plátano molido que lleva el queque, esto le da un sabor a plátano mas intenso y queda mas lindo al cortarlo, además le agregue chips de chocolate y chips de chocolate blanco, que quieren que les diga....nada que hacer...un queque para devorárselo en un minuto...

Un queque delicioso con sabor intenso a plátano y chocolate, simple al mismo tiempo, una humedad perfecta, se deshace en la boca, los ingredientes son sencillos y fáciles de encontrar, si no tienes chips de chocolate pueden comprar una barra y picar el chocolate bien chiquitito.

Nada como una tarde en la casa con olor y sabor a queque, hay que aventurarse, todos se los agradecerán!

El Mejor Queque de Plátano y Chips de Chocolate

Receta

3 plátanos medianos
1/2 taza de mantequilla derretida
1 taza de azúcar
2 huevos
2 cditas. de extracto de vainilla
1 yoghurt griego
1 cdita. de bicarbonato
1 pizca de sal
1-1/2 taza de harina sin polvos de hornear
1/2 taza de chips de chocolate
1/2 taza de chips de chocolate blanco

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular para pan con abundante aceite en spray, reservar.

En un bol moler dos plátanos, el tercer plátano se debe picar en rodajas finas, reservar.

En un bol batir la mantequilla con el azúcar , agregar los huevos de a uno y la vainilla, mezclar muy bien. Agregar el yoghurt griego el plátano molido la sal y el bicarbonato, batir bien para incorporar todos los ingredientes, agregar el harina, revolver para incorporar, no sobreatir. Con movimientos envolventes agregar el plátano picado y los chips de chocolate.

Poner la mezcla en el molde reservado y llevar al horno entre 50-60 minutos, en mi horno fueron 52 minutos, hasta que un mondadientes enterrado en El Centro salga seco. Dejar enfriar en el molde por 15 minutos, luego desmoldar y dejar enfriar

completamente antes de cortar.