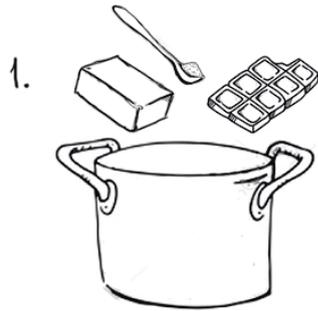


Preparación



1.

En una ollita
derrite la
mantequilla
con chocolate
y cocoa



2.

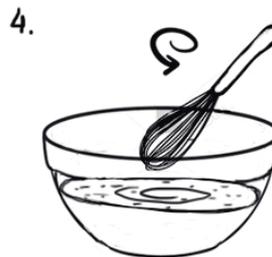
¡OJO!
NO CERNIR

En un tazón
mezcla todos
los ingredientes
secos



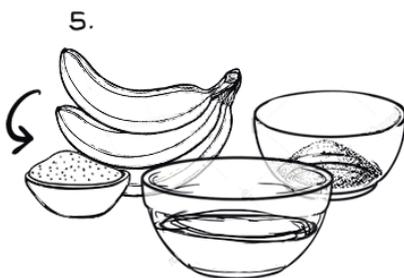
3.

En otro tazón
pon los huevos,
azúcar y vainilla



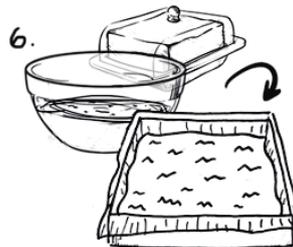
4.

Mezcla con un
batidor de mano
o cuchara de palo
(no batir mucho)



5.

Agrega la mezcla,
el puré de plátanos
y los ingredientes
secos



6.

Sirve en el molde
previamente forrado
con papel manteca
y enmantecado

7.

180°C



Ponlo en el horno entre
18-20 minutos



¡YA ESTÁ!

Entibia, desmolda
y córtalo en cuadrados