



PAN DE PLÁTANO CON REQUESÓN

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 200 g de requesón
- 1 unidad de huevo
- 1 unidad de clara de huevo
- 3 unidades de plátano
- 150 g de azúcar moreno
- 2 g de vainilla
- 2 g de nuez moscada
- 1 g de canela en polvo
- 50 ml de café hecho
- 70 g de aceite de girasol
- 400 g de harina de fuerza
- 1 unidad de sobre de polvo de hornear
- 2 g de jengibre molido
- 20 g de jarabe de arce

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 170°. Enharina un molde rectangular. Calienta el café en una cacerola pequeña a fuego lento, añade el azúcar moreno y remuévelo hasta que se disuelva.
- Pon el huevo, la clara, el aceite y al esencia de vainilla en un bol y bate hasta que los ingredientes estén mezclados. Agrega el café azucarado y el plátano.
- Tamiza la harina, el polvo de hornear, el jengibre, la nuez moscada y la canela, mézclalos con



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 42.3 g	Grasas 7.6 g
Kcal 267	Proteínas 6.4 g

cuidado sin batir en exceso. Vierte toda la masa en el molde.

- Hornéalo 50 minutos o hasta que al insertar un cuchillo en el centro, salga limpio. Déjalo en el molde 10 minutos y desmolda sobre una rejilla metálica para que se enfríe por completo.
- Coloca el requesón y el jarabe de arce en un bol y mézclalos muy bien. Corta el pan de plátano en rebanadas gruesas y sívelo acompañado del requesón.