

RECETA: Budín de Banana y chocolate

- **Producto:** Cacerola 24cm + Savarín
- **Función:** Horno Masas
- **Porciones:** 6 a 8

Ingredientes:

3 Bananas bien maduras
½ vaso de leche
150g de azúcar
4 huevos medianos o 3 grandes
125g de harina leudante
125g de harina integral
1 Cdita de polvo de hornear
50g de avena
150g de chocolate semiamargo
Para decorar:
Azúcar impalpable
Limón
Chocolate extra
Bananas disecadas
Crocante de chocolate



Procedimiento:

Pisar bien las bananas junto a la leche. Agregar el azúcar y los huevos. Mezclar y agregar las harinas, el polvo, la avena, el chocolate picado y unir bien. Colocar en el Savarín y colocar dentro de la Cacerola.

Cocinar a fuego corona durante 1 hora aproximadamente.

Rectificar su cocción introduciendo un palillo dentro del budín. El mismo debe salir limpio y seco. Una vez listo, decorar con un glasé ligero con el azúcar impalpable y el jugo de limón. Unos hilos de salsa de chocolate y unas bananas disecadas. Servir y disfrutar.