



Torta de banana, chocolate y mantequilla de maní (con Nutella y Reeses!)

Chocolate, Frutales, Peanut Butter

Ingredientes

- 3 bananas hechas puré
- 125 gramos (1/2 taza) de mantequilla de maní o cacahuetes
- 1 huevo
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar
- 190 gramos (1 1/2 tazas) de harina de trigo integral
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de bicarbonato sódico
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 6 gramos (1 1/2 cucharaditas) de polvo de hornear o levadura química
- 75 gramos de gotas de chocolate oscuro o chocolate cortado en cubos pequeños
- 3 cucharadas de Nutella
- 1 taza de chocolates Reese's cortados en cuadritos (opcionales)

Preparación

- Precalentar el horno a 180°C . Preparar un molde para pan (conocido también como un loaf pan) con spray antiadherente (si no se tiene spray puede colocarse mantequilla y harina, esto para evitar que la mezcla se pegue) y dejar aparte.
- En un bowl mediano, mezclar la harina, el bicarbonato o soda, el polvo de hornear y la sal y apartar.
- En un bowl grande, mezclar las bananas, la mantequilla de maní, el aceite, los huevos y el azúcar. Agregar los ingredientes secos y combinar con una cuchara de madera o un batidor manual hasta que se hayan unido. La masa será bastante gruesa y hay que tener cuidado de no sobremezclar. Agregar los reese's y las gotas de chocolate y unir bien hasta que se hayan distribuido uniformemente por toda la mezcla.
- Colocar la mezcla en el molde preparado previamente y agregar por encima las tres cucharadas de Nutella; luego, con la ayuda de un cuchillo, hacer espirales o "swirls" en con la Nutella en la masa (esto para dar un efecto visual más bonito y distribuir mejor la Nutella).
- Hornear por aproximadamente 50 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro de la torta este salga limpio (los tiempos de horneado pueden variar entre los 40 y 60 minutos). Dejar enfriar por 10 minutos antes de desmoldar y transferir a un plato para servir. Mantener en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/360>