



Pastel de banana y chocolate

Chocolate, Tortas, tartas y pasteles, De bananas

Ingredientes

- 4 bananas
- 113 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal, derretida
- 1 taza (200 gramos) de azúcar
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de vainilla
- 142 gramos (1/2 taza) de yogurt griego
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 187 gramos (1 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 130 gramos (3/4 taza) de chips de chocolate oscuro

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar un molde de 9x5 pulgadas (22x12 centímetros) con papel de horno. Apartar.
- En un bowl mediano, triturar con un tenedor 3 de las bananas. Cortar en rebanadas finas la banana restante y unir al resto de las bananas previamente trituradas. Apartar.
- En otro bowl grande, unir la mantequilla y el azúcar y remover con las varillas hasta incorporar. Añadir los huevos y la vainilla y remover hasta que se incorporen. Luego, añadir el yogurt, las bananas, el bicarbonato y la sal. Mezclar hasta que se incorpore por completo y se tenga una mezcla homogénea (es normal que se vean algunos grumos, son los trocitos de banana).
- Agregar la harina a la mezcla anterior y seguir removiendo hasta que se haya incorporado por completo y no se vean grumos de la misma. Añadir el chocolate y remover hasta que se haya distribuido por toda la mezcla.
- Verter en el molde previamente preparado y llevar al horno por 50-60 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco. Esperar al menos 20 minutos para desmoldar, dejar enfriar y servir.