



Torta de Plátano

Description

This recipe could be a fantastic snack or a side dish. I love plantains, they are so versatile and you can cook them in so many ways making some savoury or sweet great meals with them.

Torta de Plátano or Plantain Cake (English version below)

Tiempo de Preparación: 10 minutos.

Tiempo de Cocción: 40 minutos.

Ingredientes

- 2 plátanos maduros.
- 100 gramos de harina de trigo.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 4 huevos batidos.
- 1 taza de queso mozzarella.
- 1 cucharada de polvo para hornear.

Preparación

1. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Triture los plátanos en la procesador de alimentos
3. Agregue el polvo de hornear, mantequilla, queso, la harina y los huevos.
4. Mezcle hasta obtener una masa suave.
5. Vierta la mezcla en un molde introduzca al horno
6. Dejar cocinar por 40 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
7. Sacar del horno en una superficie segura y dejar que enfrié.
8. Se puede servir con mermelada de Guayaba.

Plantain Cake (English version)

Prep time: 10 minutes.

Cooking time: 40 minutes

Ingredients

- 2 ripe plantains.
- 100 grams of flour.
- 50 grams of melted butter.
- 4 eggs, beaten.
- 1 cup mozzarella cheese.
- 1 tablespoon baking powder.

Preparation

1. Preheat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4
2. Mash the plantains in a food processor
3. Add the baking powder, butter, cheese, flour and eggs.
4. Mix to a soft dough.
5. Pour into a mold and insert into the oven
6. Let it cook for 40 minutes or until lightly browned.
7. Remove from the oven in a safe surface and let it cool.
8. You can serve it with Guava's jam.