



## 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.