BIZCOCHO DE PLATANO

INGREDIENTES

225 g de harina.
125 g de azúcar.
225 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
4 plátanos maduros.
4 huevos.
½ cucharada de bicarbonato sódico.
1 cucharadita de extracto de vainilla.
1 cucharadita de levadura en polvo.
½ cucharadita de sal.
75 g de nueces picadas.
½ vaso de leche de soja

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 190º
Engrasamos y enharinamos un molde para hornear el bizcocho
Introducimos en un bol los plátanos, el azúcar, la leche y batimos hasta que quede un puré ligero.
Tamizamos la harina y la levadura en polvo, añadimos el bicarbonato y la sal y la agregamos a la mezcla de puré de plátano e incorporamos los huevos uno a uno.
Batimos la mantequilla y la vainilla hasta que esté cremosa y lo agregamos a la mezcla, y la vertemos en el molde para hornear e introducimos las nueces.
Metemos el bizcocho en el horno precalentado a 190º grados entre 30 y 40 min o hasta que al meter un cuchillo éste salga seco.