

# Torta de plátano

## Ingredientes :

- 300 g de harina de trigo
- 125-150 g de harina de maíz
- 1 sobre y 1/2 de levadura
- 150 g de azúcar
- 1 ó 2 plátanos
- 1 taza de aceite de girasol
- 2 tazas y 1/2 de leche
- Se puede echar canela, vainilla, cacao, zumo de naranja, agua de azahar, etc. para dar más sabor.



## Preparación:

1. Poner el horno a calentar a unos 220 °.
2. Mezclar las harinas y la levadura en un recipiente.
3. En otro recipiente, mezclar los trocitos de plátano, el aceite de girasol, la leche y lo que se quiera añadir para dar sabor.
4. Batir con la batidora y echar el azúcar poco a poco.
5. A continuación, añadir la mezcla de harinas y levadura y mezclar bien.
6. Se unta el molde con un poco de margarina y se esparce un poco de harina, se echa la mezcla y al horno hasta que suba el bizcocho.
7. A continuación ,se va bajando la temperatura a 200 ° y luego a 180 hasta que se comprueba pinchando con un cuchillo sale seco.
8. Dejarlo enfriar y listo.

