

## **PASTEL DE PLATANO Y MIEL**

### **INGREDIENTES:**

-80 g de margarina "Flora", de aceite de oliva.

-40 g de azúcar.

-6 cucharadas de miel.

-2 huevos.

-100 g de almendra molida.

-1 cucharada de Maizena.

-300 g de plátanos, ya pelados.

### **PROCEDIMIENTO:**

-Separa las claras de las yemas.

-Bate la mantequilla con la miel y el azúcar.

-Añade las yemas y mezcla bien.

-Incorpora la Maizena y la almendra molida, y sigue mezclando hasta obtener una masa suave y homogénea.

-Monta las claras a punto de nieve, e incorpóralas a la preparación anterior con movimientos envolventes.

-Agrega los plátanos troceados y vierte la masa en un molde previamente engrasado.

-Cuece el pastel de plátano en el horno precalentado a 175°C, durante 45 minutos.

-Déjalo enfriar y consérvalo en frigorífico hasta el momento de servir.