

Magdalenas/pan de chocolate y plátano



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ®
Meredith's Marvelous Muffin/
Quickbread Mix

½ taza de margarina sin sal / mantequilla
sin sal, ablandada

4 plátanos muy maduros

2 huevos, temperatura ambiente

¼ taza de cacao en polvo

4 onzas de chocolate agrdulce, derretido

1 cucharadita de extracto de vainilla pura

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C.

2) Rocíe una lata de magdalena o molde para pan con spray antiadherente.

3) Ponga la mantequilla en un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata bien.

4) Añada vainilla, huevos, plátanos y chocolate derretido. Bata bien.

5) Añada 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Meredith's Marvelous Muffin/Quickbread Mix y el cacao. Mezcle hasta que totalmente incorporado.

6) Ponga cucharadas de la mezcla en la lata de magdalena o el molde de pan y extienda uniformemente. Si utilizando latas de magdalenas, llene cualquier parte vacía de la lata de magdalena con agua para asegurarse de hornear uniforme.

7) Hornee el pan por 50-60 minutos o las magdalenas durante 20 minutos o hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

8) Enfríe en la bandeja durante 5 minutos. Invierta en bandeja. Enfríe y sirva.

Hace 1 pan o 15 magdalenas grandes.

