Torta de banano con quinua

Torta de banano con quinua

Ingredientes

- 1 3/4 taza de harina de quinoa
- 3/4 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 y 1/2 cucharadita de canela
- 3 bananos
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1/3 de taza de azúcar
- 1 huevo
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 50 g de chocolate

Preparación

1. Precaliente el horno a 350F-180C
2. En un bowl combine la harina de quinoa, bicarbonato, sal y canela.
3. En otro bowl, integre los bananos aplastados con un tenedor, aceite, azúcar, huevo, esencia de vainilla y leche.
4. Gradualmente agregue los ingredientes secos (bowl 1), a los húmedos (bowl 2) mezclando hasta integrar completamente.
5. Vierta sobre un molde aceitado. Hornee durante 40-50 minutos o hasta que dore.
6. Mientras tanto derrita el chocolate en el microondas por intervalos de 20 segundos hasta que esté líquido. Deje enfriar un poco y desmolde
7. Agregue el chocolate derretido por encima.