

**¿Panqué de plátano con whisky? Súmate al #BananaBread con esta receta única**

En los últimos meses, nuestras vidas cambiaron en poco o gran medida. Empezamos a tener más tiempo para disfrutar actividades rutinarias y desarrollamos habilidades que jamás hubiéramos pensado.

Unos comenzaron a ejercitarse en casa, otros retomaron hobbies; mientras que cientos de miles de personas se han dedicado a hornear panqués de plátano. Según datos de Google Trends, se ha registrado un pico histórico en cuanto a la búsqueda de recetas, siendo la del panqué de plátano la más relevante. Julie Ohana, terapeuta en artes culinarias para CNBC, declaró que esto puede deberse a que el horneado trae confort a nuestras vidas en tiempos de incertidumbre.

El panqué de plátano es característico por su versatilidad, ya que suelen agregarle frutos rojos, frutos deshidratados, chocolate, amaranto; un sin fin de posibilidades.

Para demostrar que cada persona puede hacer su versión, el whisky escocés **BenRiach** se dio a la tarea de unir esfuerzos con el restaurante Soul para crear una deliciosa versión en la que el plátano y el whisky son protagonistas.

**BenRiach** comparte la receta para que, todo aquel interesado, pueda replicarla en casa. El tiempo de preparación es de 70 minutos aproximadamente y pueden salir de 7 a 9 porciones.

Ingredientes:

· 3 piezas de plátano tabasco maduro

· 75g de mantequilla sin sal derretida

· 1 taza de azúcar estándar

· 1 huevo

· 1 cucharada de extracto de vainilla

· 25 ml de BenRiach 10 años

· 1 cucharada de polvo para hornear

· 1 pizca de sal fina

· ½ cucharada de canela molida

· 20g de nuez picada

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 180 g

2. En un bowl grande machacar los plátanos, y mezclar con la mantequilla derretida.

3. Agregar el huevo, la vainilla y el whisky BenRiach. Mezclar bien.

4. Agregar la taza de azúcar y la canela. Mezclar bien.

5. Agregar el polvo para hornear y la sal fina. Mezclar

6. Agregar la harina. Mezclar bien.

7. Engrasar el molde con mantequilla pomada. Agregar la mezcla y repartir bien en el molde.

8. Hornear por 45-50 minutos. Checar a los 45 minutos con un palillo para ver si ya se coció bien la masa.

9. Sacar y dejar enfriar unos minutos.

10. Colocar una rebanada y acompañar con helado de vainilla.

Disfruta de este twist y adéntrate al mundo de **BenRiach**, whisky icónico por su sabor, historia y proceso de destilación.

**Acerca de BenRiach**

BenRiach refleja la habilidad, el conocimiento y experiencia en cada gota. Cada botella es testimonio de su historia, la cual data desde el siglo XIX, siglo en el que se construyó la destilería que actualmente sigue operando. Pocas destilerías en Escocia tienen un futuro tan emocionante.

En 2015, la destilería de BenRiach fue nombrada como la mejor destilería de whisky del año en el ‘Icons of Whisky Awards’.

BenRiach es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation

Para más información, visita: [https://www.benriachdistillery.com](https://www.benriachdistillery.com/)