Banana Split con Crema de Chocolate Blanco



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Banana: 1 unidad
Granola: c/n
Macarrones de chocolate: 2 Unidades
Caramelo liquido: 1 Taza
Helado de banana split: c/n

Crema de chocolate blanco

Chocolate blanco: 200 Gramos
Miel: 30 Gramos
Puré de bananas: 100 Gramos
Puré de mango: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar **banana** con cáscara en mitades a lo largo y colocar en asadera con caramelo líquido en la base con la pulpa para abajo
- Cocinar en horno a 5 minutos a 170° C.

Crema de chocolate blanco

- Fundir **chocolate** blanco y reservar sin que se enfríe.
- Entibiar en microondas una mezcla de puré de bananas, puré de mango, miel y mezclar con el *chocolate* fundido hasta integrar.

Armado

- Colocar en una fuente las 2 mitades de *banana* y acomodar granola, **crema** de *chocolate* blanco y una bocha de helado de *banana* Split.
- Rociar con caramelo líquido y terminar de decorar con 2 macarrones.

Consulta la receta original en