

# 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.

