

Bananas al ron

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar rubia: 3 cdas.

Pasas de uva rubias: 3 cda.

Manteca: 2 cdas.

Ron: 2 cdas.

Canela En Polvo: 1 cda.

Biscottis: A gusto

Helado de Crema Americana:

Bananas: 4 Unidades

Azúcar Negra: Cantidad necesaria

Ron: cdas.

Canela: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- Pele y corte las bananas en trozos.
- En una sartén caliente derrita la *manteca* y azúcar rubia, luego incorpore las bananas
- Agregue el **ron**, las uvas pasas, la canela en polvo y en rama.

Armado

- En la base del plato coloque los biscottis, una bocha de helado de *crema* y las bananas.

Presentación

- Decore con uvas pasas y espolvoree con azúcar negra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bananas-al-ron>