Bananas al ron



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar 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