

Bananas calientes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche de coco: 1 Taza

Bananas: 4 Unidades

Manteca: 1 cda.

Harina: 1 cda.

Canela en rama: 1 Unidad

Azúcar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Cocine las bananas al vapor durante 5 a 8 minutos o hasta que estén tiernas, luego pele y sirva calientes.
- En una sartén caliente derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y revuelva hasta que tome *color* dorado.
- Incorpore la canela y vierta la leche de coco sin dejar de revolver hasta que espese ligeramente.
- Agregue el azúcar y mezcle bien.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una *banana* pelada y bañe con la salsa de coco.
- Decore con ramas de canela.

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