# 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
**Azucar**: 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**