Barritas de dulce de leche, banana y piña colada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de dulce de leche y piña colada

Manteca: 50 g
Crema de leche: 100 grs.
Dulce de leche repostero: 100 grs.
Chocolate: 220 g
Piña colada: 35 cc

Varios

Chocolate templado: 250 g
Miel: 2 cdas.
Bananas desecadas: 50 g

Preparación de la Receta

Crema de dulce de leche y piña colada

- Cortar en trozos el *chocolate*, colóquelo en un recipiente plástico y lleve al microondas a máxima potencia durante 1 minuto.
- Retire, revuelva y repita el procedimiento hasta fundirlo por completo.
- Entibie la *crema* de leche junto con el dulce de leche.
- Vuelque la *crema* con dulce de leche sobre el *chocolate* fundido, mezcle y una vez incorporados agregue la *manteca* junto con la *piña* colada y la miel, mezcle nuevamente hasta lograr una *crema* lisa y pareja.
- Pique las bananas disecadas.
- Mezcle el *chocolate* templado con las bananas.

Armado

- Extienda la mezcla sobre una placa de bordes bajos cubierta con papel *manteca*.
- Espere que el *chocolate* prenda, luego extienda una finísima capa de la *crema* de *piña* colada y *chocolate*, una vez que endurezca ligeramente extienda otra capa de *chocolate* con bananas.
- Deje reposar durante 2 horas a temperatura ambiente.
- Corte en barritas previamente marcando la superficie.

Presentación

- Sirva las barritas en una fuete y acompañe con un rico *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barritas-de-dulce-de-leche-banana-y-pina-colada