

# Crema de plátano con mousse de chocolate

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Galletas o barquillos:** 2 Unidades

**Manteca:** 1 c dita.

**Leche:** 1 Chorrito

**Queso Crema:** 2 cdas.

**Plátanos maduros:** 2 Unidades

**Leche Condensada:** 1 cda

**Mousse de chocolate:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Triturar en una batidora un **plátano** y medio con el chorrito de leche, la leche condensada y el queso **crema**.
- Por otro lado, cortar el resto del *plátano* en rodajas al bies y *dorar* en una sartén con *manteca*.
- Entonces, montar la copa alternando capas de *crema* de *plátano* con capas de **mousse de chocolate**.

### Para terminar

- Decorar con las rodajas tostadas de *plátano* y acompañar con las galletas.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-platano-con-mousse-de-chocolate>