

Crepas de Banana, Chocolate y Chile

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Chile: 1/2 Unidad

Huevos: 1 Unidad

Harina Leudante: 1 Taza

Sal: 1 Pizca

Chocolate amargo: 300 g

Crema: 200 g

Bananas: 2 Unidades

Azucar: 8 cdas.

Leche: 1 Taza

Sal Marina: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bol, combinamos la *harina*, la leche, el *huevo* y la pizca de sal
- Dejamos reposar unos minutos en la heladera.

Para la ganache

- Calentamos la *crema* y agregar 1/2 **chile** sin semillas
- Infusionamos y luego quitamos
- Picamos el **chocolate** en trozos bien chicos y llevamos a un bol.
- Luego, vertemos la *crema* caliente sobre el *chocolate* y dejamos reposar durante unos segundos para que comience a derretirlo
- Ayudamos con una espátula para integrar bien y, luego, llevamos al frío para que tome consistencia.
- Por otro lado, colocamos la *manteca* en una sartén y añadimos cucharadas grandes de la mezcla.
- Cocinamos por unos minutos de ambos lados hasta que queden doraditos.
- Por otro lado, cortamos las bananas en rodajas y las caramelizamos en una sartén con *manteca* y azúcar.
- Servimos el pancake, las bananas por encima y terminamos con la ganache
- Espolvoreamos con azúcar impalpable y terminamos con una ramita de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-banana-chocolate-y-chile>