

Cuadrados de banana y nueces y triángulos de maní y cereales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cuadrados de banana y nueces

Huevos: 3 Unidades

Aceite: 3/4 Taza

Azúcar: 1 Taza

Canela: 1/2 cdita.

Nueces pecan: 3/4 Taza

Puré de banana: 2 Tazas

Bicarbonato: 1/2 cdita.

Harina: 1 1/2 Taza

Cubierta de maní

Mermelada de Frambuesa: A gusto

Cereales: 30 g

Azúcar: 3/4 Taza

Claras: 2 Unidades

Maní Tostado: 250 g

Yemas: 2 Unidades

Coco rallado: 90 grs.

Manteca derretida: 30 g

Cubierta para pintar

Manteca pomada: 30 grs.

Extracto de vainilla: 1/2 cdita.

Queso Crema: 30 grs.

Azúcar impalpable: 1 1/2 Taza

Masa para Triángulos de maní

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 2 cdas.

Harina: 1 Taza

Polvo de hornear: 1/2 cdita.

Manteca fría: 60 grs.

Varios

Salsa de chocolate:

Nueces enteras:

Preparación de la Receta

Masa para Triángulos de maní

- Coloque en una procesadora la *manteca* junto con el azúcar, la *harina* previamente tamizada y el polvo de hornear, procese unos segundos hasta arenar luego agregue el *huevo* y termine de procesar unos segundos más.
- Retire de la procesadora y termine de unir con las manos. Envuelva con papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Cubierta de maní

- Coloque en un recipiente las yemas junto con el azúcar y la *manteca* derretida, mezcle y agregue el coco rallado, los maníes previamente pelados, tostados y picados, mezcle bien y por ultimo incorpore los cereales junto con las claras batidas a nieve, mezcle con movimientos envolventes.

Cuadrados de banana y nueces

- Coloque en un recipiente los huevos, rompa el ligue y agregue el aceite, el azúcar, la canela, el bicarbonato, la *harina* previamente tamizada, las nueces tostadas y picadas groseramente y el puré de bananas, mezcle bien.

Cubierta para pintar

- Mezcle en un recipiente la *manteca* junto con el queso *crema*, el extracto de vainilla y el azúcar impalpable de a poco mientras mezcla.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa para los triángulos de **maní**.
- En una placa previamente enmantecada y enharinada acomode la masa, retire el excedente de los bordes y lleve nuevamente a la heladera durante 20 minutos.
- Cocine luego en horno a 170°C durante 10 minutos.
- Retire, deje enfriar y pincele con mermelada de frambuesa, luego vierta la cubierta de *maní* dejando la superficie lisa.
- Cocine en horno a 170°C durante 25 minutos aproximadamente.
- En un molde rectangular previamente enmantecado y enharinado vierta la preparación de bananas y nueces, lleve a horno a 170°C durante 30 minutos aproximadamente.
- Retire y deje enfriar.
- Corte en porciones ambas preparaciones.

Presentación

- Sirva en una fuente y pinte con la cubierta los cuadrados de **banana**, decore con nueces enteras.
- Decore con salsa de *chocolate* los triángulos de *maní*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-banana-y-nueces-y-triangulos-de-mani-y-cereales>