# Financier con banana y mousse de chocolate con leche

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Chips de banana

**Bananas**: 2 Unidades

### Financier

**Manteca**: 100 g
**Azucar**: 260 grs.
**Claras**: 2 Unidades
**Chaucha de vainilla**: 1/2 Unidad
**Harina**: 100 grs.
**Avellanas peladas**: 50 g

### Mousse de chocolate con leche

**Crema de leche**: 300 grs.
**Chocolate con leche**: 250 g

### Salsa caramel

**Azucar**: 1/2 Taza
**Crema de leche**: 1 Taza

### Varios

**Bananas**: 2 Unidades
**Azucar**: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Financier

- Coloque en una olla la *manteca* y lleve a fuego, una vez fundida agregue el interior de la *chaucha* de vainilla
- Cocine a fuego mínimo hasta que la *manteca* se dore
- Retire y deje enfriar.
- Procese la avellanas.
- Bata las claras junto con el azúcar a punto nieve, luego agregue la *harina* junto con las avellanas procesadas, mezcle con una espátula en forma envolvente y una vez que la *manteca* haya bajado la temperatura incorpórela, mezcle hasta lograr una preparación homogénea.
- En moldes individuales previamente enmantecados coloque la preparación y cocine en horno a 170ºC durante 12 minutos aproximadamente.

## Mousse de chocolate con leche

- Coloque en una olla 100g de *crema* de leche y lleve a fuego.
- Bata los 200g de *crema* de leche restante a ½ punto.
- Pique el **chocolate** y colóquelo en un recipiente.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo.
- Agregue luego la *crema* batida a medio punto, mezcle bien y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

## Salsa caramel

- Coloque en una olla el azúcar y lleve a fuego hasta formar un caramelo.
- En otra olla lleve a hervor la *crema* de leche.
- Una vez logrado el caramelo agregue la *crema* de leche y mezcle hasta integrarlos.

## Chips de banana

- Pele las bananas y corte a lo largo lo mas fino posible.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada disponga las rodajas de **banana** y lleve a horno a 100ºC durante 1 hora aproximadamente.

## Armado

- Desmolde los financier.
- Pele las bananas y corte en rodajas lo mas fino posible.
- Sirva en un plato 2 financier y encima coloque rodajas de bananas, espolvoree con azúcar y queme con un soplete hasta caramelizarlas.

## Presentación

- Acompañe con una quenelle de **mousse** de *chocolate* con leche y decore con los chips de *banana* y salsee con la salsa caramel.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/financier-con-banana-y-mousse-de-chocolate-con-leche**