

Galette de coco y banana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

bananas

Manteca: 100 g

Bananas: 9 Unidades

Helado de canela

Canela En Polvo: A gusto

Ron: 50 cc

Masa

Coco rallado seco: 80 g

Azucar: 55 grs.

Extracto de vainilla: A gusto

Manteca fría: 175 grs.

Nueces caramelizadas

Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria

Nueces: 200 g

Varios

Crema chantilly: Cantidad deseada

Azucar: 300 grs.

Helado de Vainilla: 500 g

Huevo: 1 Unidad

Harina: 350 grs.

Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

Masa

- Procese la *harina* con el coco rallado, el azúcar y el extracto de vainilla.
- Incorpore la *manteca* y continúe procesando hasta formar una masa granulada.
- Añada el *huevo*, sal y termine de trabajar la masa hasta unir los ingredientes
- Forme un bollo con las manos, envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Divida la masa en 6 partes y estire hasta formar discos de 3 mm de espesor

Bananas

- Pele las bananas y corte en rodajas finas al bias.
- En una sartén disponga el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Incorpore la *manteca* y mezcle hasta que se funda.
- Integre las bananas y mezcle hasta caramelizarlas.

Galettes

- Distribuya las bananas en los discos de masa en forma de roseta dejando 3 cm libres de borde.
- Doble los bordes hacia el centro cubriendo parcialmente las bananas y pincele con yema diluida en agua.
- Acomode en una placa siliconada y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 15 minutos aproximadamente.

Nueces caramelizadas

- En una sartén prepare un caramelo claro con el azúcar.
- Bañe las nueces en el caramelo y retire inmediatamente.
- Deje solidificar y pique groseramente.

Helado de canela

- Bata el helado con canela y *ron*.
- Reserve en el freezer hasta el momento de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una galette, corone con *crema* chantilly y helado.
- Espolvoree con las nueces caramelizadas y decore con canela en rama