Hojaldre Alemán de Banana y Maní



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

crema de maníes y banana

Yemas: 2 Unidades
Bananas: 2 Unidades
Maníes procesados: 50 Gramos
Crema pastelera: 50 Gramos
Manequilla de maníes: 50 Gramos
Azucar: 50 grs

Hojaldre alemán

Harina: 400 Gramos
Queso Blanco: 400 Gramos
Manteca fría en cubos: 400 Gramos
Sal: 25 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, queso blanco, sal y al final la *manteca* hasta integrar.
- Hacer un rectángulo y hacer 1 dobles simple
- Estirar nuevamente y dar otro dobles
- Realizar un ultimo dobles doble y dejar reposar en frio.
- Estirar y formar dos rectángulos de 10 x 20, disponer la *crema* encima y las bananas a lo largo.
- Cocinar a 180° C por 30 minutos o hasta que el merengue este bien seco y la *crema* coagulada.

Crema

- Mezclar maníes procesados, azúcar, *manteca* de **maní**, yemas y *crema* pastelera hasta integrar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-aleman-de-banana-y-mani