Pasteles de banana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Opcional

Menta fresca:

Helado de crema:

Pasteles

Cognac: 50 cc
Bananas: 3 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Pasas de Uva: 50 grs.

Azúcar Negra: 3 cdas.
Almendras peladas tostadas: 50 g
Tapas para empanadas: 6 Unidades

Salsa de cacao

Leche: 200 cc
Cacao Amargo: 2 cdas.

Manteca: 1 Nuez

Salsa de dulce de leche

Almendras molidas: 50 grs.
Leche: 1 Taza

Dulce de leche: 200 grs.

Varios

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pasteles

- Remoje las pasas de uva en agua y luego escurra bien.
- Pele las bananas y corte en rodajas regulares.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee rápidamente las rodajas de **banana**.
- Espolvoree con el azúcar negra, las pasas de uva y deje caramelizar.
- Agregue el cognac, deje evaporar el alcohol, retire del fuego y deje bajar la temperatura.
- Procese ligeramente las almendras.
- Estire los discos de masa sobre la mesada enharinada con la ayuda de un palote.
- Pincele los discos de masa con *manteca* derretida, espolvoree con las almendras molidas y en el centro acomode las bananas.
- Cierre la masa formando paquetes, pincele con *manteca* derretida, espolvoree con azúcar impalpable y disponga en una placa previamente enmantecada.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C hasta que se vean dorados.

Salsa de dulce de leche

- En una *cacerola* funda el dulce de leche con la leche.
- Agregue las almendras molidas y deje bajar la temperatura antes de servir.

Salsa de cacao

- En una *cacerola* caliente la leche con el cacao y deje reducir hasta que tome la consistencia deseada.
- Retire del fuego, agregue la *manteca* y deje enfriar antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un pastel, rocíe los bordes con las salsas y de lado sirva una porción de helado
- Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-banana