

# 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 emantecada.
- Cocine en el horno precalentado a 180° 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>