

Pay de Plátano con Dulce de Leche



Ingredientes

Crema Batida: 500 grs

Galletas de vainilla: 300 grs

Platanos: 4 Unidades

Dulce de leche: 385 grs

Mantequilla: 100 grs

Decoración

Cocoa: c/n

Dulce de leche: c/n

Macarrones: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar las galletas en polvo con la *mantequilla*, el extracto de vainilla y el agua fría.
- Verter en el molde y aplastar con las manos para cubrir la base.
- Disponer el dulce de leche con ayuda de una manga.
- Colocar sobre el dulce de leche las rebanadas de **plátano**.
- Terminar con una capa gruesa de *crema* batida.
- Refrigerar.

Decoración

- Espolvorear *cocoa*, colocar algunos puntos de dulce de leche con una manga y decorar con macarrones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pay-de-platano-con-dulce-de-leche>