

Postre de banana con salsa de chocolate y nueces de macadamia



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g

Chocolate 70% cacao: 125 g

Crema líquida: 1/2 Vaso

Manteca: 1 cdita.

Pasta brick: 2 Hojas

Leche: 1/2 Vaso

Azúcar moreno: 1 cda

Chupito de ron tostado: 1 Unidad

Bananas: 2 Unidades

Nueces de Macadamia: 4 Unidades

Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sartén

- N con *manteca*, doramos la **banana** cortada con la vainilla y el azúcar.
- Luego, mojamos con el *ron* y flambeamos
- Retiramos del fuego y dejamos enfriar.
- Extendemos las hojas de pasta brick, encima colocamos el salteado de *banana* y cerramos con forma de bolsita con hilo de *bramante*.
- Llevamos al horno a máxima potencia hasta que estén dorados.
- Por otro lado, fundimos el **chocolate** con un chorrito de leche, un chorrito de *crema* y una cucharadita de *manteca*.
- Servimos la salsa de *chocolate* en un plato sopero y colocamos en el centro las bolsitas de *banana*.

Para terminar

- Espolvoreamos el plato con nueces de **macadamia** cortadas.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-banana-con-salsa-de-chocolate-y-nueces-de-macadamia>