

# 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 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>