

Postre de Banana

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Harina 0000: 2 Tazas

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita

Bananas: 3 Unidades

Azucar: 1 1/2 Taza

Mantequilla: 100 Gramos

Sal: c/n A gusto

Crema de leche: 200 c.c.

Huevos: 2 Unidades

Esencia De Vainilla: c/n A gusto

Cubierta

Azucar impalpable: 150 Gramos

Chocolate blanco: 150 Gramos

Bananas: 2 Unidades

Azucar: 1/2 Taza

Crema de leche: 150 c.c.

Granola: 2 cdas

Queso Crema: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 grados.
- Batir *mantequilla*, azúcar, esencia de vainilla, huevos y *crema* de leche
- Sumar el puré de bananas
- Unir *harina* con bicarbonato y sal, agregar a la mezcla de a pequeñas partes
- Verter en molde enmantequillado y hornear por 40 minutos

Cubierta

- Mezclar queso *crema*, azúcar impalpable, *chocolate* blanco fundido y *crema* de leche
- Formar una mezcla homogénea
- Cortar las bananas en gajos, rebosar en azúcar y llevar a una sartén hasta caramelizar
- Dejar tomar temperatura ambiente
- Servir con la *crema* y las bananas caramelizadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-banana>