

Rollitos de plátano con chantilly

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: Cantidad necesaria

Platanos: 2 Unidades

Masa Philo: 2 Láminas

Crema chantilly: 100 grs.

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* y dos cucharadas de azúcar saltee los plátanos pelados hasta que se doren y reserve.
- Pincele una lámina de masa philo con *manteca* derretida y superponga otra encima.
- Corte la masa en rectángulos y envuelva los plátanos.
- Disponga en una placa, rocíe con *manteca* clarificada, espolvoree con abundante azúcar y lleve al horno precalentado a 175° C durante 15 minutos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un **plátano** cortado en rodajas y de lado un porción de *crema chantilly*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-platano-con-chantilly>