

# Samosas de Plátano



## Ingredientes

**Almendras fileteadas:** c/n

**Canela:** 1 cda

**Huevo:** 1 unidad

**Masa Philo:** c/n

**Platanos:** 2 Unidades

**Ron:** 30 mililitros

**Azúcar moreno:** 30 Gramos

**Chocolate negro picado:** 30 Gramos

**Mantequilla:** 20 Gramos

**Nubes blancas:** 10 Unidades

**Queso Crema:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Cortar los plátanos en rodajas y llevar a la sartén engrasada con *mantequilla*.
- Agregar el azúcar y *dorar* bien.
- Añadir la canela y el *ron*.
- Retirar una vez evaporado el alcohol.
- En un bol mezclar el queso *crema*, el **plátano**, las *nubes* picadas y el *chocolate*.
- Cortar rectángulos de masa *philo* y pintamos con *mantequilla*.
- En una punta poner un poco de relleno de *plátano* y cerrar haciendo triángulos.
- Pintar con *huevo* y espolvorar con almendras y canela.
- Cocinar en horno precalentado a 200 °C hasta *dorar* bien la masa.
- Servir.

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