

Tarritos de plátano y toffee

Tiempo de preparación: 34 Min



Ingredientes

Para el toffee

Azúcar: 200 Gramos

Platanos: 2 Unidad

Nata: 140 Gramos

Para la base

Galletas espéculos: 400 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Para la crema

Nata: 250 Mililitros

Azúcar: 2 Unidades

Natillas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Empezamos triturando las galletas y mezclándoles con la *mantequilla* derretida.
- Reservamos.
- Fundimos el azúcar en una sartén hasta conseguir un caramelo.
- Incorporamos la *nata* y removemos bien.
- Esperamos unos minutos para que pierda temperatura.
- Montamos la *nata* con el azúcar y le agregamos las natillas con movimientos envolventes.
- Emplatamos el postre en vasos : ponemos una capa de **plátano** en rodajas, toffee, galletas trituradas y por último la *crema*.