Tarritos de plátano y toffee



Tiempo de preparación: 34 Min

Ingredientes

Para el toffee

Azucar: 200 Gramos
Nata: 140 Gramos
Platanos: 2 Unidad

Para la base

Galletas espéculos: 400 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos

Para la crema

Nata: 250 Mililitros
Azucar: 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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarritos-de-platano-y-toffee