

Tartaletas de Plátano y Toffee

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Almendra picada: 1 cda

Tarteletas: 3 Unidades

Nata líquida: 250 Ml.

Azúcar Glas: 1 cda

Azucar: 80 grs.

Platano Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para toffee expréute

- S, en una sartén, calentar el azúcar hasta obtener un caramelo rubio.
- Cortar el **plátano** en trozos e incorporar al caramelo
- Mojar con un chorrito de *nata* líquida.
- Por otro lado, en un bol, montar el resto de la *nata* con el azúcar glas.
- Rellenar las tartaletas con la mezcla de *plátano* y toffee
- Cubrir con la *nata* montada y espolvorear con *almendra* picada en cuadrados
- Servir inmediatamente.

- Si lo deseas, puedes realizar la receta utilizando 1 *plátano* más
- También puedes decorar las tarteletas con virutas de *chocolate*

Para ello

sóacute

- Lo debes raspar una tableta con un cuchillo puntilla.

Para máacute

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de ["Los 22 minutos de Julius"](#).

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