Vasitos de Granola con Crema de Banana

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crema de banana

Bananas: 3 Unidades
Miel: 2 cdas
Yogur: 100 Gramos
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Queso Crema: 200 Gramos

Toppings

Castañas de caju: c/n
Chocolate: c/n
Frutillas: c/n
Menta: c/n
Coco: c/n
Kiwi: c/n
Panela: c/n

Vasitos

Avena en hojuelas: 360 Gramos
Bananas: 3 Unidades
Miel: 85 Gramos
Canela: 1 cdta
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Sal: 1 cdta

Preparación de la Receta

Vasitos

- En un bowl mezclar *avena*, bananas pisadas, esencia de vainilla, canela, sal y miel hasta integrar todo.

- En molde de muffins antiadherente dar forma a los vasitos con la preparación y llevar a horno por 20 minutos a 170° C.

Crema

- En un bowl mezclar banas pisadas, queso **crema**, *yogur* natural, miel y *jugo* de *limón*, reservar en frío hasta que tome consistencia.

Armado

- Rellenar los vasitos fríos con la *crema* de bananas y decorar con diferentes ingredientes (frutillas, rodajas de *kiwi*, castañas de *cajú*, *chocolate* picado, *panela* rallada, hojas de menta)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vasitos-de-granola-con-crema-de-banana