

Postre de bananas y dulce de leche

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

MASA

- 120 g de manteca
- 180 g de **azúcar fantasía Chango**
- Esencia de vainilla
- 3 bananas maduras chicas hechas puré
- 2 huevos
- 1 pizca de sal fina
- 200 g de harina 0000
- 1 cuchara (de café) de polvo para hornear
- ½ cuchara (de café) de **bicarbonato de sodio Chango**
- 80 g de crema de leche
- 1 cuchara (de té) de jugo de limón

ARMADO DEL POSTRE

- Bananas caramelizadas
- Dulce de leche
- Helado de crema americana
- Chocolate
- Avellanas tostadas
- **Coco rallado Chango**

PREPARACIÓN

MASA

Batir los huevos, la sal y la esencia de vainilla • Colocar la manteca pomada en la batidora • Blanquear 1 o 2 minutos sola, luego incorporar el **azúcar fantasía Chango** y continuar el batido • Comenzar a incorporar los huevos en forma de hilo, muy lentamente, luego unir el puré de bananas • Por último incorporar la crema cortada con el jugo de limón y la harina tamizada con el polvo para hornear y el **bicarbonato de sodio Chango** • Colocar en un molde enmantecado y frío de 20 x 30 cm • Hornear a 170°C de 30 a 40 minutos • Una vez frío desmoldar y cubrir con una capa de dulce de leche o de pasta de avellanas y cacao.

ARMADO DEL POSTRE

Cortar las bananas al medio y pasar por un caramelo en el horno o en sartén • Cortar la masa y disponer en un plato • Distribuir el resto de los ingredientes.

Tip!

COCO RALLADO

Ideal para incluir en los rellenos, cubiertas, galletitas y granolas del desayuno.



ENCUENTRA RECETAS Y MUCHO MÁS EN: www.chango.com.ar