Cuchareable de plátano



TIEMPO
1 hora

RENDIMIENTO
3 cuchareables

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Cuchareable:

- ◯ Galleta Lotus
- ◯ Salsa de Caramelo Caveeni
- ◯ Dulce de Leche
- ◯ 200 ml Crema para Batir
- ◯ 20 g Azúcar

Relleno:

- ◯ 2 Plátanos Maduros
- ◯ 25 g Mantequilla
- ◯ 2 Huevos
- ◯ 25 g Maicena
- ◯ 220 ml Leche
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Plátano ENCO

PROCEDIMIENTO

Crema Pastelera:

1. Muele los plátanos maduros hasta obtener un puré.
2. En una cacerola, agrega la mantequilla y el puré de plátano; lleva a hervor.
3. Al primer hervor, añade la leche y la Esencia de Plátano ENCO.
4. Mezcla los huevos con la maicena.
5. Agrega un poco de la mezcla caliente a los huevos para temperar y regresa todo a la cacerola.
6. Cocina sin dejar de mover hasta que espese.
7. Cubre con plástico en contacto y refrigera toda la noche.

Cuchareable:

1. Muele la galleta y colócala como base en el recipiente.
2. Agrega una capa de dulce de leche y rodajas de plátano.
3. Incorpora la crema pastelera y más rodajas de plátano.
4. Baña con Salsa de Caramelo Caveeni.
5. Bate la crema con el azúcar hasta montar y colócala encima.
6. Decora a tu gusto y refrigera antes de servir.