Banoffee de plátano

Nombre de la receta

Banoffee de plátano

Tiempo

5 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten

Leche

Descripción

Postre de plátano de canarias con galleta y nata.

Ingredientes

- 1 plátano mediano
- 3 galletas (digestive)
- 1 cucharadita de mantequilla
- al gusto de nata montada

Pasos

1. En primer lugar machacamos groseramente las tres galletas y las mezclamos con la mantequilla derretida.
2. Echamos una base de la mezcla de galletas en dos vasos de postre, dejando un poco para adornar.
3. Cortamos el plátano en rodajas finas y las añadimos a los vasos.
4. Cubrimos con nata montada al gusto y decoramos con lo que nos quede de galleta triturada. Ya tenemos nuestro rico y sencillo postre.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado