

Banoffee de plátano



Nombre de la receta

Banoffee de plátano

Tiempo

5 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos



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