



PLÁTANOS HORNEADOS CON ROMPOPE

Ingredientes:

Ingredientes

6 piezas plátano tabasco
1 rama canela
1 cucharada de azúcar
300 ml rompopo

Horno precalentado:180C

Procedimiento:

1. Corta los plátanos en diagonal y colócalos sobre un refractario.
2. Espolvorea el azúcar sobre los plátanos y vierte el rompopo sobre los plátanos. Coloca la rama de canela.
3. Hornea a 180 °C durante 10 minutos. Retira.
4. Sirve inmediatamente y decora con un poco de canela en polvo.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4