



PLATANITOS TÉMPURA CON CHOCOLATE

Ingredientes:

- 6 piezas de plátano tabasco
- 1 taza de harina
- 500 ml agua mineral
- 3 cucharaditas canela molida
- 1 taza salsa de chocolate
- Aceite vegetal para freír

Procedimiento:

1. Calienta el aceite en una olla.
2. Rebana los plátanos diagonalmente y pásalos por un poco de harina. Reserva.
3. Coloca la harina y la canela en un recipiente y añade el agua mineral poco a poco. Incorpora perfectamente.
4. Sumerge los plátanos en la mezcla y fríe. Escurre y enfría.
5. Baña con la salsa de chocolate y espolvorea con un poco de canela.
6. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4