



POSTRE DE PLÁTANO Y NUEZ

Ingredientes:

- 2 tazas de crema para batir
- 3 plátanos tabasco en trozos
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de leche (125 ml)
- 100 g de nuez
- 1 cucharada de grenetina (7 g) hidratada en ¼ de taza de agua y fundida a baño María
- Nuez picada para decorar

Procedimiento:

1. Bate la crema hasta formar picos duros y reserva.
2. Por aparte licua los plátanos con el azúcar, la leche y la nuez agrega la grenetina previamente hidratada y fundida. Vierte la preparación a la crema montada y mezcla en forma envolvente hasta integrar por completo.
3. Vierte un poco de la mezcla en copas, refrigera por 1 hora o hasta que este firme. Ofrece decorando con la nuez picada.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4