

Bananas con crema de leche

Día mundial
de la leche



#RECETAPOMAR



35

Minutos



Intermedio

Dificultad



Porciones

Para 10 personas

A ti que eres un amante de los postres te traemos una opción saludable que permite darle a tu vida un toque dulce, pero con ingredientes que le hacen bien a tu cuerpo. Para que tengas un toque extra puedes servirlo con una bola de helado del sabor de tu preferencia.

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de mantequilla (uso dividido)
- 10 bananos maduros, debidamente pelados (uso dividido)
- 1 bolsa de crema de leche Pomar
- ¼ de taza de azúcar granulada
- 1 cucharada fécula de maíz (Maizena)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Canela en polvo (al gusto)

LA PREPARACIÓN



- 1** DERRITE 2 cucharadas de mantequilla en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega 5 bananos; cocínalas hasta que estén doradas por todos lados. Ponlas en un platón grande o en una cazuela; mantenlas calientes. Repite el proceso con la mantequilla y las bananos restantes.
- 2** MEZCLA la crema de leche, el azúcar, la maizena y la esencia de vainilla en una olla mediana. Deja que hierva a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla espese. Retírala del fuego.
- 3** VIERTE la salsa sobre los bananos. Espolvoréala con canela. Sírvelas tibias.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

