

@emprende\_dulcemente\_

## Postre en Vaso de Plátano y Galleta Tipo Banoffee

Este delicioso postre es una versión simplificada del clásico banoffee, perfecta para servir en vasos individuales. Combina la dulzura del plátano maduro con el sabor caramelizado del dulce de leche, la suavidad de la crema batida y la textura crujiente de una base de galletas. Es una receta fácil de preparar que no requiere horno y resulta perfecta para vender.



@emprende\_dulcemente\_

# Preparación del Postre de Plátano

Ingredientes (para 6 vasos medianos)

Para la base:

- 200 g de galletas María o tipo digestive trituradas
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

Para el relleno:

- 2 o 3 plátanos maduros en rodajas
- 1 taza de dulce de leche o cajeta espesa
- 1 taza de crema para batir
- 3 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla



La clave para un banoffee perfecto está en la calidad de los ingredientes. Busca plátanos maduros pero firmes, con puntos marrones en la piel que indican su dulzura. El dulce de leche debe ser espeso para que no escurra entre las capas.

Paso a paso

## Prepara la base



Mezcla las galletas trituradas con la mantequilla derretida hasta obtener una textura húmeda pero suelta. Coloca una capa generosa en el fondo de cada vaso y presiona ligeramente. Lleva al refrigerador durante 15 minutos para que se afirme.

## Añade el dulce de leche



Con una cuchara o manga pastelera, extiende una capa uniforme de dulce de leche sobre la base de galleta. El dulce de leche aporta ese sabor caramelizado característico del banoffee.



## Coloca el plátano

Corta los plátanos en rodajas de medio centímetro y colócalas formando una capa sobre el dulce de leche. Puedes apretar ligeramente para que se adhieran bien.



## Termina con la crema

Bate la crema con el azúcar glass y la vainilla hasta conseguir picos firmes. Coloca una generosa capa sobre los plátanos. Decora con una rodaja de plátano adicional, chips de plátano o chocolate rallado.

Consejo de chef: Para un toque especial, puedes flamear ligeramente las rodajas de plátano con un poco de azúcar antes de colocarlas como decoración. Esto aportará un sabor caramelizado adicional que elevará tu postre a otro nivel. Este postre puede prepararse con un par de horas de antelación, pero no más de 24 horas para que el plátano no se oscurezca demasiado.