

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:33  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/biscuit-de-pl%c3%a1tanos.html>

---

## Biscuit de plátanos

### INGREDIENTES

8 cucharadas de azúcar.  
Zum de limón.  
Un chorrito de agua.  
2 yemas de huevo.  
2 plátanos de Canarias  
1 vaso de crema de leche (semibatida).  
Chocolate a la taza.  
Unas hojas de menta y unas frambuesas

### PREPARACIÓN

Echa en un cazo el azúcar, y añade un chorro de agua y unas gotas de jugo de limón. Pon a calentar y deja hervir unos 3 minutos (hasta antes del punto de caramelo).

Coloca las yemas en un bol y ve añadiendo, poco a poco, el jarabe caliente, a la vez que bates con una batidora de varillas. Realiza esta operación durante 5-7 minutos, hasta que se enfríe y monten las yemas.

Agrega el puré de dos plátanos (triturándolos con un chorrito de zumo de limón) y mezcla. Añade también la crema de leche y sigue mezclando.

Vierte este preparado en un molde grande o varios individuales y congélalo en el frigorífico.

Por último, desmolda y sirve con el chocolate caliente, decorándolo con unas hojas de menta y unas frambuesas.