

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:55
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pastel-de-pl%c3%a1tano-y-naranja.html>

Pastel de plátano y naranja

INGREDIENTES

- 4 plátanos
- 125 gramos de azúcar
- 100 gramos de margarina o mantequilla en trozos pequeños
- 1/2 tarro de confitura de naranja
- 60 gramos de pan rallado
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 2 claras huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 tarro de nata montada

PREPARACIÓN

Pelar los plátanos y cortar en rodajas finas.

Colocar en una fuente de horno untada con mantequilla una capa de rodajas de plátano. Espolvorear con la mitad del azúcar, la mitad de los trozos de mantequilla y la mitad de la confitura.

Cubrir con una capa de pan rallado y espolvorear con canela.

Repetir el proceso con otra capa de todos los ingredientes de modo que la última sea de pan rallado, canela y con unos copitos de mantequilla.

Meter al horno precalentado durante unos 40 a 45 minutos y a 170º hasta que el "pastel" esté dorado.

Se lleva a la mesa caliente y se sirve con nata montada.