

POSTRE BRASILEÑO A LA NATA

INGREDIENTES:

10 platanos maduros

150 g de almendras tostadas

1/2 cubilete de azucar

1 limón

1 trocito de cascara de limón

3 cucharadas de miel

1/2 litro de nata liquida

1/2 cubilete de azucar.

PREPARACIÓN

Triturar las almendras en velocidad 8. Reservar.

Montar la nata. Reservar

Pulverizar medio cubilete de azúcar y a continuación volver la nata dentro del vaso y poner en velocidad 4, durante unos segundos. Sacar y reservar.

Colocar el otro medio cubilete de azucar en el vaso y pulverizar con el trozo de cascara de limón. Añadir el limón partido por la mitad, la miel y los platanos cortados en rodajas. Triturar todo en velocidad 8.

Volcar en unas copas, poner encima la nata y terminar con las almendras picadas.

Poner en la nevera y servir muy frio.