

Receta de Tarta Casera De Plátanos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una rica y fácil receta que podéis preparar en casa, seguro que os gustará a tod@s l@s amantes de esta rica fruta.

Ingredientes

- Plátanos maduros (dos)
- Leche desnatada o semi (3/4 de litro)
- Flanín (un sobre)
- Azúcar (según gusto)
- Caramelo líquido
- Galletas María

Modo de Preparación

1. Rebajar el caramelo líquido con un poco de agua y untar un molde que sea alto
2. Cortar los plátanos en rodajas y reservarlos
3. Preparar el flan según instrucciones, con la leche y el azúcar, dejar que quede un poco espeso
4. Colocar en el molde encima del caramelo, unas rodajas de plátano
5. Poner una capa de flan y encima galletas, mojadas en leche
6. Repetir la serie de plátanos, flan y galletas, hasta terminar el flan
7. Dejar unas horas en el frigorífico para que cuaje
8. Desmoldar con cuidado y.....buen provecho!!!!