

Receta de Tarta de Plátanos Casera

24 Dic 2014



Buenos días a tod@s, en primer lugar desearos que paséis una Feliz Navidad, y como supongo que ya tenéis pensada y medio preparada la cena para esta noche de Noche Buena, hoy os dejo esta receta de postre que os gustará, es fácil de preparar y seguro que vuestros invitad@s quedarán encantad@s con esta rica tarta.

Ingredientes

- Plátanos maduros (siete u ocho)
- Leche entera o semi (un litro)
- Sobre de flan grande (uno de 8 raciones)
- Azúcar al gusto
- Caramelo líquido
- Bizcochos o sobaos

Modo de Preparación

1. Preparar una fuente alta y ponerle caramelo líquido por toda la fuente
2. Pelar los plátanos y cortar en láminas a lo largo, colocar una capa de plátanos encima del caramelo
3. Preparar el flan según las instrucciones con la leche y el azúcar, procurando que quede espeso, dejar un ratito para que se enfríe
4. Repartir un poco de flan sobre la capa de plátanos procurando que queden cubiertos
5. Poner los sobaos encima de la capa de flan y así sucesivamente hasta terminar todo el flan
6. Meter al frigorífico al menos tres horas para que cuaje bien
7. Desmoldar con cuidado y....buen provecho!!!