



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	312 Kcal
Proteínas:	6.2 g
Grasa Total:	7.5 g
Colesterol:	98.0 mg
H. de Carbono:	57.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	165 mg

# TARTA DE MANJAR CON PLÁTANO CARAMELIZADO

## Ingredientes

Masa

1 Paquete de galletas de soda McKAY®

1 Taza de manjar NESTLÉ®

Crema Pastelera

3 Tazas de leche

$\frac{3}{4}$  Taza de azúcar granulada

1 Ramita de canela

Cáscara de naranjas

1 Cucharada de esencia de vainilla

$\frac{1}{2}$  Taza de maicena

4 Yemas

3 Plátanos no muy maduros

$\frac{1}{2}$  Taza de azúcar rubia

## Preparación

1.- Para la masa junta en un procesador 1-2-3 la mitad de las galletas de soda McKAY® con la mitad de manjar NESTLÉ. Procesa durante unos segundos hasta conseguir una mezcla que no se pegue en las manos. Repite el procedimiento con el resto de los ingredientes. Deja la masa sobre un molde aro 24 a 26 cm. de diámetro y refrigera mientras sigues con el siguiente paso.

2.- Junta en una cacerola dos tazas de leche con la azúcar granulada indicada, la canela y la cáscara de naranja. Lleva a fuego medio durante unos minutos hasta hervir suavemente. Mientras y aparte junta la otra taza de leche con la maicena y las yemas de huevo, bate bien hasta homogenizar y disolver por completo la maicena. Cuando la leche de la cacerola hierva, agrega de una vez la maicena disuelta y revuelve constantemente durante unos segundos hasta espesar.

3.- Vierte la preparación sobre la masa en el molde y estíbia. Luego corta los plátanos en láminas diagonales y

acomoda sobre la crema recién preparada con el cuidado que no se hundan. Espolvorea el azúcar rubia y pasa un soplete para caramelizar o bien lleva a la parte superior del horno a temperatura alta para producir el mismo efecto. Enfría, porciona y sirve cuando quieras.

