



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	370 Kcal
Proteínas:	9.0 g
Grasa Total:	12.3 g
Colesterol:	96.0 mg
H. de Carbono:	59.3 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	170 mg

# PIE DE PLÁTANO NARANJA Y YOGHURT

## Ingredientes

Para la masa

- 2 Tazas de harina sin polvos de hornear
- 1 Taza de azúcar flor
- ½ Taza de margarina
- 1 Yema de huevo
- Agua si fuera necesaria

Relleno

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ® (397 g)
- 3 Plátanos molidos
- 1 Taza de Jugo naranja
- 2 Yoghurt natural NESTLÉ®
- 3 Yemas de huevo
- 3 Claras de huevo batidas a nieve
- 1 Cucharadas de maicena

## Preparación

1.- Para la masa junta todos los ingredientes secos con la margarina y trabaja con los dedos hasta formar migas, agrega el huevo y trabaja con las manos suavemente hasta formar una masa compacta (agrega agua si es necesario). Uslerea sobre un mesón con harina y acomoda la masa sobre un molde para tarta de aro 26 centímetros. Una vez lista pre-hornea a 180°C durante 8 a 10 minutos hasta dorar levemente. Retira y enfría.

2.- Aparte en un bowl junta la Leche condensada NESTLÉ® con el plátano molido y las yemas de huevo. Añade el yoghurt natural y la maicena. Revuelve o bate hasta conseguir una mezcla homogénea, finaliza con la integración de las claras batidas a nieve.

3.- Vierte esta preparación en la masa pre-horneada y lleva nuevamente a horno de 180°C durante 30 a 35 minutos aproximados hasta cuajar la preparación y dorar levemente la superficie.



Recuerda que la porción sugerida es un trozo de 3 dedos de ancho (4 a 5 cm.)

Esta receta rinde 12 porciones.

