



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 256 Kcal |
| Proteínas: | 3.9 g |
| Grasa Total: | 19.6 g |
| Colesterol: | 80.0 mg |
| H. de Carbono: | 16.3 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 198 mg |

CLAFOUTIE DE PLÁTANO SIN AZÚCAR

Ingredientes

Masa

- 1 ½ Taza de harina
- 2 Cucharadas rasas de sucralosa
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de margarina
- 2 Yemas de huevo

Relleno

- 2 Plátanos semi-maduros
- 1 Caja de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 2 Cucharadas rasas de sucralosa
- 2 Huevos
- Canela en polvo

Preparación

1.- Para la masa junta la harina con la sucralosa, polvo de hornear IMPERIAL® y la margarina. Frota con tus dedos hasta conseguir una especie de arena. Luego agrega las dos yemas de huevo y presiona hasta unificar y conseguir una masa blanda que no se pegue en las manos. Cubre con papel film y lleva a refrigeración durante 15 min.

2.- Estira la masa sobre un molde para tarta desmontable idealmente con la ayuda de tus manos, dejando los bordes bien presionados para que no se bajen. Pincha con un tenedor y lleva a horno pre-calentado a 180°C durante 6 a 8 minutos hasta cocer levemente. Mientras corta los plátanos en láminas y reserva. También junta en un bowl la crema larga vida NESTLÉ® con la sucralosa y los huevos, bate unos segundos hasta homogenizar.

3.- Transcurrido el tiempo de la masa en el horno, retira y de inmediato acomoda las láminas de plátano por todos lados, vierte la mezcla de crema con huevos y esparce un toque de canela en la superficie. Vuelve la preparación al horno con cuidado y hornea nuevamente durante 20



minutos aproximados hasta cuajar y dorar la superficie.
Retira del horno y deja enfriar.

