



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	255 Kcal
Proteínas:	8.2 g
Grasa Total:	6.1 g
Colesterol:	117 mg
H. de Carbono:	43.0 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	139 mg

## GRATÍN DE PLÁTANO

### Ingredientes

- 1 Paquete de galletas CRIOLLITAS® MCKAY®
- 3 Plátanos semi maduros
- 5 Yoghurt natural
- 1 Taza de leche SVELTY®
- ½ Taza de azúcar granulada (100 g)
- 4 Huevos
- ¼ Cucharadita de ralladura de naranjas
- 3 Pizcas de canela en polvo
- 1 Plátano para decorar

### Preparación

1.- Primero enmantquilla una budinera mediana apta para horno. Luego coloca en la base todas las galletas CRIOLLITAS® MCKAY®.

2.- Aparte junta en el jarro de una juguera los plátanos maduros con el yoghurt natural , añade la leche SVELTY® mas la azúcar granulada, con los huevos y la ralladura de naranjas con la canela en polvo. Procesa a velocidad alta hasta moler completamente. Vierte esta preparación sobre las galletas hasta cubrir las (estas van a flotar, pero no te preocupes)

3.- Lleva la preparación a horno pre calentado a temperatura media alta a 180°C y hornea durante 25 minutos aproximados hasta cuajar la preparación y dorar levemente la superficie. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar para luego refrigerar y disfrutar cuando gustes.