



Dificultad:
Baja



Porciones:
16



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	206 Kcal
Proteínas:	3.0 g
Grasa Total:	6.1 g
Colesterol:	52 mg
H. de Carbono:	35.9 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	54 mg

TARTA GRATINADA DE MANJAR Y PLÁTANO

Ingredientes

- 2 Tazas de harina
- 1 Taza de azúcar flor
- 70 g de mantequilla
- 1 Huevo
- 3 Cucharadas de agua
- 1 ½ Taza de manjar tradicional NESTLÉ®
- 2 Plátanos semi-maduros
- 2 Huevos

Preparación

1.- Para la masa junta la harina con la azúcar flor y la mantequilla. Frota con tus dedos hasta obtener migas, agrega el huevo con el agua y junta apretando con tus manos sin amasar. Lleva a refrigeración cubierta con papel film y reposa durante 10 min.

2.- Luego, uslereas la masa y forra un molde desmontable aro 26 cm de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Pre-hornea la preparación durante 10 a 12 min a temperatura alta de 180°C durante 10 a 12 minutos hasta ver que la masa esté un tanto más seca.

3.- Mientras, junta en una juguera el manjar tradicional NESTLÉ® con los plátanos y los huevos, procesa hasta homogenizar completamente. Vierte esta preparación sobre la masa pre-horneada y vuelve a hornear durante 20 minutos aproximados hasta cuajar la preparación.

Nota

Una vez que agregaste el relleno a la masa, puedes decorar la superficie con láminas de plátano y darás colorido a esta sencilla pero deliciosa receta!