Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGANO

Bombón de plátano y crema de cacahuete

1h · 4 raciones · 276 kcal

Ingredientes

- 2 plátanos
- Crema de cacahuete crujiente
- Chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	6,3 g
Grasas	15 g
Hidratos	32 g
Fibra	3,3 g

Elaboración

1. Pelamos y cortamos los plátanos en rodajas de 1 cm
2. Untamos una cara con crema de cacahuete y tapamos con otra rodaja de plátano (en forma de galleta rellena)
3. Vamos colocando en un plato y cuando estén todas, tapamos con film y llevamos al congelador 1 hora mínimo
4. Derretimos el chocolate al baño maría
5. Sacamos los bombones del congelador, los vamos bañando en el chocolate y colocando sobre papel de horno hasta que cuaje el chocolate
6. Listo para servir

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya