

## Receta de Pastel de Plátanos y Galletas

01 Sep 2017



Buenos días a tod@s, como este fin de semana se celebran las Fiestas Patronales en muchos pueblos de nuestra Región, hoy os dejo esta rica receta de **Pastel de Plátanos y Galletas** para que la preparéis en casa para toda la familia y quedarán encantad@s con este rico postre.

### Ingredientes

- Galletas maría (600grs)
- Dulce de leche (dos botes de 350grs cada uno)
- Plátanos (tres o cuatro)
- Chocolate blanco (200grs)
- Nata para montar (400ml)
- Nueces (100grs)
- Azúcar glas (200grs)
- Esencia de vainilla (una cucharada)
- Mantequilla o margarina (200grs)
- Gelatina neutra (4 grs)

### Modo de Preparación

1. Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla a temperatura ambiente, amasar bien hasta conseguir una pasta
2. Forrar un molde con papel de horno y poner la mitad de la masa de galletas aplastándola bien con una cuchara
3. Cubrir las galletas con dulce de leche y colocar por encima un plátano cortado en rodajas y añadir algunas nueces
4. Poner otra capa de galletas y repetir el paso anterior hasta llenar todo el molde
5. Dejar reposar el pastel en el frigorífico al menos una media hora
6. Calentar 50ml de nata en el micro y derretir en ella el chocolate blanco, triturar dos plátanos pelados y mezclarlos con el chocolate
7. Deshacer la gelatina en un poco de agua fría, calentarla un poco en el micro y añadirla al chocolate y los plátanos
8. Desmoldar el pastel y ponerlo sobre una rejilla, verter por encima la preparación anterior y dejar reposar en el frigorífico una hora
9. Montar la nata y añadirle la vainilla y el azúcar glas poco a poco, cubrir todo el pastel con la nata y dejar reposar una media hora en el frigorífico

## **Pastel de Plátanos y Galletas**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

10. Poner nata y dos o tres cucharadas de dulce de leche en una manga pastelera y decorar todo el pastel a vuestro gusto
  11. Calentar un poco de dulce de leche y con una cuchara, esparcirlo por los bordes del pastel y por último decorar con unas rodajas de plátano y unas hojitas de menta
  12. Servir muy fresquito y....buen provecho!!!
-