Napolitana de plátano

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Un postre facil rapido y con mucha aceptaciòn .

Ingredientes para 2 personas :

- 1 placa de hojaldre refrigerado
- 1 Plátano
- Azúcar moreno Canela en polvo
- Azúcar glasé
- 1 yema de huevo
- 1 bola de helado de chocolate (optativo)

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a una temperatura de 200ºC. En primer lugar, estiramos el hojaldre y cortamos rectángulos no muy grandes. Rellenamos de plátano pelado y ligeramente aplastado con un tenedor, un poco de azúcar moreno y una pizca de canela. Cerramos los bordes pintando con yema de huevo y espolvoreamos con almendra fileteada. Horneamos las napolitanas durante 10 minutos a 200ºC. Emplatamos el hojaldre con azúcar glasé espolvoreado por encima y acompañamos con una bola de helado de chocolate.