



INGREDIENTES:

- 70 gramos de galletas digestive
- 40 gramos mantequilla muy blandita
- 1 plátano semi maduro
- 2 ó 3 cucharadas soperas de dulce de leche
- 200 gramos de nata para montar (50 gramos de azúcar en polvo si queremos la nata dulce)
- 1 cucharadita de postre de queso de untar

Para Decorar:

- chocolate en escamas o en virutas
- crocanti de almendra o ambos



ELABORACIÓN:

1. Poner las galletas a trozos en el vaso muy seco de Thermomix, y **triturar 10 segundos a velocidad 7.** Añadir la

mantequilla muy blandita o casi derretida, y **triturar 15 segundos a velocidad máxima.** Sacar y reservar.

2. Lavar muy bien el vaso de Thermomix, **poner la mariposa en las cuchillas**, y echar la nata de montar y el queso de untar, y **montar a velocidad 3 y medio ó 4,** hasta verla montada, puede ser un minuto o más ir mirando por el orificio de la tapa, y cuando la veamos, redondeándose y separándose de las paredes, que ya tiene un poco de consistencia, está lista para sacar.

3. Si queremos la nata dulce, poner a la vez que echamos la nata y el queso, el azúcar en polvo, si la tenemos pulverizada de antes, y seguidamente montarla, si no, la pulverizamos con el vaso **muy, muy seco** al principio (**sin la mariposa por supuesto**) y **programar 15 segundos a velocidad máxima**, seguidamente bajar el resto de las paredes, **poner la mariposa en las cuchillas**, echar la nata y el queso, y **proceder a montarla como apuntamos anteriormente.**

Montaje: ¡En una copa de cristal ancha y bonita, ponemos un par de cucharadas de la galleta triturada y reservada, unas rodajas más o menos finas de plátano, como dos pisos de rodajitas, un buen rocío de dulce de leche, y con una manga pastelera, poner varias rosetas de nata encima, y espolvorear con chocolate negro en virutas o escamas, que podemos hacer con una onza de chocolate ayudándonos con un pelador, o crocanti de almendra, o ambas cosas, y servir!

Nota: Si queremos hacer el dulce de leche con la máquina, aquí encontraréis la receta ¡Queda ideal!

También podemos rociar sobre la nata, un poco de guirlache de chocolate negro o mezclado y espolvoreado de crocanti de almendra.

Postre rico y muy fácil, tanto si la hacemos con la máquina como de forma tradicional.

Las imágenes aún no son las mías si no de la red, las cambio, enseguida que tenga las mías.

