# PANCAKES DE PLÁTANO Y CARAMELO SALADO



## Ingredientes Menù

20 g Caramello Salato (Caramelo Salado) - D60X
50 g Pancakes y gofres - DR1X
50 g Preparado en polvo para crema de tarta de queso - L40X
5 g Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X
q.b. Flower Mix Blu (Mezcla de flores azules) - 1254

## Ingredientes

70 g Leche (para los pancakes)
20 g Leche (para la crema de tarta de queso)
25 g plátano
15 g bananito
al gusto Cacao amargo
20 g Nata

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Preparación

para 1 persona
Batimos en un vaso los plátanos con la leche. Mientras tanto, ponemos el preparado en polvo para pancakes en un bol y vertimos el batido de leche y plátano, mezclando hasta obtener una masa homogénea. Vertemos la masa en la plancha y cocinamos los pancakes. Preparamos la crema de tarta de queso siguiendo las instrucciones del paquete. En un plato alternamos la crema de tarta de queso con un pancake de plátano. Decoramos con un cuarto de bananito y completamos con caramelo salado, pistachos verdes picados, una pizca de cacao y una flor azul.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)