Crepes de banana

Dificultad:

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/crepes-de-banana

Preparación

Caliente la manteca y el azúcar en una sartén a fuego medio hasta que la manteca se derrita, 1 a 2 minutos. Añadir las bananas, la canela, la sal, la nuez moscada y la vainilla, y cocine, revolviendo, durante 1 a 2 minutos. Retire la sartén del fuego. Añadir el ron. Volver al calor. Cocine hasta evaporar el alcohol, aproximadamente 1 minuto. Divida bananas entre crepes, reservar el jugo. Doble cada crepe por la mitad, y luego doblar por la mitad otra vez. Rociar con la salsa reservada y sirva por arriba el helado. Sirva inmediatamente.

Ingredientes

- 3 cucharada/s Manteca
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 2 Banana cortadas en rodajas
- 1/8 cucharadita/s Canela
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cantidad mínima Nuez Moscada
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/4 vaso/s Rhum - Ron
- 4 Crepes-Panqueques
- 4 cucharada/s Helado de vainilla

Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces