

Wontons de chocolate y banana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1días 0hrs. 20min ,
Tiempo de cocción: 3min
Tiempo total: 1días 0hrs. 23min , Número de
porciones: **24**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/wontons-de-chocolate-y-banana>

Preparación

Para la salsa de mango: mezclar el mango, el jugo de ananá, el jugo de limón y el azúcar granulada en una licuadora o procesador de alimentos. Cubrir y licuar hasta que quede suave. Colocar la mezcla en una fuente para servir, cubrir y refrigerar hasta el momento de servir o 24 horas. Para cada wonton, coloque uno de los cuadrados de hojaldre con una de las puntas hacia usted. Colocar una rodaja de banana y un trozo de chocolate en la mitad inferior de la envoltura. Cepille los bordes de la envoltura de wonton con agua. Doble la punta superior hacia abajo para cubrir la parte inferior, formando un triángulo. Presione suavemente los bordes para sellar. Ponga a un lado, cubrir con papel film durante el llenado restantes envoltorios de wonton. Repita con el resto de los cuadrado de wonton. Una vez realizados, cubrir los wontons con papel film y enfriar durante 24 horas antes de freir. Coloque el aceite en una sartén o freidora, llévelo a 185°C. Un avez caliente, freir de 4 a 6 wontons por vez durante 2 a 3 minutos, hasta que se doren. Retire con espumadera y colocarlos sobre papel absorbente. Dejar enfriar unos 5

Ingredientes

- 1 Mango maduro, sin semillas pelado y cortado en cubitos
- 1/4 taza/s Jugo de Ananá
- 3 cucharada/s Jugo de lima
- 1 cucharada/s Azúcar
- 24 cuadrados de hojaldre (10x10 cm aprox)
- 2 Bananas cortadas en 24 rodajas
- 120 gramo/s Chocolate para taza cortado en 24 trozos
- Aceite de girasol para freir c/n
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Snacks, Dulces

minutos. Espolvorear con azúcar impalpable y servir dentro de 1 hora con salsa de mango para mojar.

