

Receta de Postre brasileño rápido con Thermomix



La thermomix se ha vuelto una herramienta muy útil a la hora de preparar postres. En esta ocasión, RecetasGratis.net te ofrece una receta fácil y rápida de origen brasileño para preparar un delicioso plato hecho con plátano, nata y almendras. Este dulce, famoso en Brasil, es ideal para servir en porciones individuales y repartir en reuniones familiares y fiestas. Anímate y disfruta con los tuyos de este cremoso y extravagante postre con thermomix.

 6 comensales

 15m

 Postre

 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, Thermomix, Receta tradicional de Brasil

Ingredientes:

- 10 unidades de Plátano maduro
- 150 gramos de Almendra tostada
- 100 gramos de Azúcar (½ taza)
- 1 unidad de Limón
- ¼ unidad de Cáscara de limón
- 3 cucharadas soperas de Miel
- ½ litro de Nata líquida

Cómo hacer Postre brasileño rápido con Thermomix:

- 1** Para preparar este delicioso postre de plátano y nata, lo primero que haremos será triturar las almendras en la thermomix, programando a velocidad 8. Moler completamente y reservar.
- 2** Seguidamente monta la nata líquida y reserva. Aparte, pulveriza la mitad del azúcar y mezcla con la nata ya montada previamente. Programa a velocidad 4 por unos 10 segundos y reserva.
- 3** Continua con esta receta con thermomix y añade el resto del azúcar en el vaso de la thermomix y pulveriza junto con la cáscara del limón. Cuando se haya molido por completo, añade el limón troceado, la miel y los plátanos cortados en rodajas. Tritura todo en velocidad 8.

4 Finalmente, haremos las porciones del postre brasileño de plátano y nata por capas. Primerovacía la mezcla del plátano, luego nata y por último las almendras picadas. Deja que cuaje en la nevera por unas horas y sirve muy frío.

5 Disfruta de este postre de plátano con thermomix en días de calor o sírvelo después de una comida en familia como un arroz frito con pollo o para festejar la noche buena después del pavo.



Si te ha gustado la receta de Postre brasileño rápido con Thermomix, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Cremas pasteleras.