

BANANNA PUDDING



Ingredientes

- 3 tazas Leche entera
- 2 cdas Maizena
- 4 piezas Yema de huevo
- 3/4 taza Azúcar Blanca
- 1 cda Vainilla
- 1 cda Mantequilla
- 1 cdita Sal
- 2 Botes de 500 ml Crema Batida chantilly
- 1 lata Leche condensada
- 1 pieza Ralladura de limón
- 5 piezas Plátanos
- 30 piezas Soletas
- 30 piezas Galleta Marías doradas
- 30 ml Brandy

Procedimiento:

1. Para el pudding de vainilla (crema): Batir yemas de huevo con azúcar hasta que cambien de color y esponjen.
2. Disolver maizena en media taza de leche, calentar el resto de la leche a punto de ebullición. Temperar yemas con leche. Regresar al fuego hasta obtener la consistencia deseada.
3. Agregar la mantequilla y la sal al final. Reservar la Crema Batida tapada con papel film.
4. Enfriar y reservar.
5. Para el relleno: Poner la Crema Batida en un bowl y mezclar con leche condensada, ralladura de limón, agregar el pudding de vainilla y revolver.
6. En un refractario, poner una capa de galletas, la mezcla del pudding, brandy, plátano picado; después capa de soletas, brandy, mezcla del pudding, y así sucesivamente.
7. Terminar con pedazos de plátano y Crema Batida, y refrigerar.