



Pastel de plátano sin gluten

Pastel de plátano sin gluten

Ingredientes

- 80 g de Spaghetti Doria sin Gluten
- 2 plátanos maduros pero firmes pelados y en tajadas
- 5 oz de crema de leche
- 8-12 cucharadas de agua de la cocción de la pasta
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de canela
- 1 cucharada de panela + 1 cucharadita para decorar
- ¼ de queso rallado

Preparación

1. Cocinar el spaghetti sin gluten de acuerdo a las instrucciones del empaque y reservar 1/2 taza de agua de la cocción.
2. En otra olla, cocinar los plátanos hasta que se vean cocidos por fuera y firmes en el centro.
3. En una licuadora agregar el plátano, la pasta, la crema de leche, la canela y la cucharada de panela.
4. Licuar todo y si es necesario, agregar el agua de la cocción poco a poco para que todo se integre.
5. En un molde engrasado verter parte de la mezcla, agregar un poco de queso rallado, agregar más mezcla, de nuevo queso, terminar de agregar la mezcla y finalizar con queso y panela.
6. Hornear a 180 C por 50 min, retirar del horno y esperar hasta que esté frío para desmoldar y servir.