

Paletas de hielo de plátano

Ingredientes

Plátanos	1Kg
Azúcar	200g
Agua	400ml
Jugo de limón	1pza
Crema de leche (batida)	40g
Fécula de maíz (disuelta en agua fría)	20ml
Claras batidas a punto de nieve	2pzs
Concentrado de Plátano E-15	6 ml 
Palillos para paleta	
Bolsitas para paleta	

Rendimiento Aproximado:

1.8 kg

1.2 L

10 paletas de 120 ml (4oz)

Disponibles en
**La Tiendita
Essentials**

Modo de preparación

- 1.- Poner el azúcar en una cacerola junto con el agua y hervir cinco minutos
- 2.- Añadir la fécula de maíz e incorporar hasta que espese ligeramente y dejar enfriar. Reservar esta mezcla.
- 3.- Pasar los plátanos por agua caliente y apachurrar con un tenedor y agregar el jugo de limón.
- 4.- Mezclar los plátanos con la mezcla reservada y agregar la crema de leche y las claras.
- 5.- Agregar el C. Plátano E-15 y homogenizar todo muy bien.
- 6.- Llenar los moldes, coloque los palillos.
- 7.- Llévelos al fabricante y déjelos el tiempo recomendado por el fabricante.
- 8.- Desmoldar y colocar en bolsita individual para evitar que se quemem.