

Croquetas plátanos

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Keila

INGREDIENTES

0	
	Aceite oliva — para freír
1 taza/s	Azúcar
	Galletas — picada
8 cucharada/s	Harina repostería
3	Huevos
2 taza/s	Leche
	Plátanos (Bananas) — maduros
	Sal

ELABORACIÓN

Pelar y limpiar los hilos de los plátanos, quitar el corazón y cortar en trocitos. Se fríen en aceite caliente.

Hacer una salsa bechamel con mantequilla, harina, sal y leche. Cuando espese, se le echa el azúcar.

En una fuente llana, se pone la mitad de la bechamel, encima los plátanos. Se cubre con el resto de la bechamel y se deja enfriar.

Se corta en cuadraditos. Se reboza con huevo y galletas molidas.

Freír en aceite bien caliente.