

Croquetas plátanos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.