

CONFITURA DE PLÁTANO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

He vuelto a hacer otra confitura con Dayelet, ya sé que tengo pendiente la de mango, pero me encantan tanto los plátanos que no he podido resistirme. Esta riquisiiiiimaaa casi se come a cucharadas (pero no lo he hecho). Al día siguiente ya quedaba la mitad del bote ¿como es eso si no la he comido a cucharas? La respuesta en la siguiente receta ¡¡sorpresa!! A mi marido no le gusta la confitura ni siquiera probó la de manzana, pero esta siiiii y le encantoooo, mejor porque le deje sin plátanos.

Ingredientes para 4 personas :

- Platanos
- 150 gr Dayelet confituras

Preparación:

Paso 1

Yo use 4 plátanos que pelados y cortados pesaban 250 gr. Se ponen los plátanos en una cazuela a fuego medio durante 10 minutos sin parar de dar vuelta que se pega. A los 10 minutos se le echa 150 gr de confitura Dayelet y se pone al fuego entre 15 y 20 minutos sin parar de dar vuelta. Se echa en el bol de la batidora se tritura todo y otros 10 minutos al fuego. Pasados estos 10 minutos se echa en un tarro y se deja enfriar sin tapar. Si lo queréis guardar en la despensa, de que este frío cerrarlo bien y dejarlo 24 hora boca a abajo. Yo no lo hice porque era para desayunar con unas tostaditas. Desde que uso Dayelet las confituras están mucho mas ricas y me animo mas a hacerlas. Si quieres hacer la confitura en la panificadora; Echar todos los ingredientes en la cubeta, poner el programa de confituras. En mi panificadora (Becker) es el número 11. Cuando haya terminado el programa triturar la mezcla y echarlo en un bote.

