

PAY DE PLÁTANO CON CREMA

Ingredientes para la base del pay:

- 1 ½ tazas de galleta molida (Hawaiianas, Marías, Barras de Coco)
- 1/3 taza de mantequilla derretida

Ingredientes para el relleno:

- 3 yemas de huevo
- 2/3 de taza de azúcar
- 4 C de maicena
- ½ c de sal
- 3 tazas de leche
- 2 C de mantequilla
- 1 ½ c de vainilla
- 2 a 3 plátanos

Ingredientes para la crema:

- 1 taza de Crema fría
- 3 C de Azúcar glass
- ½ c de vainilla

Preparación para la base del pay:

1. Se mezclan los ingredientes y se cubre un molde para pay de 20 a 23 cms. con la mezcla de galletas.
2. Una opción es usar la costra así como está. Otra opción es hornear la costra del pay durante 10 minutos a 175°C o 350°F para que tome sabor tostado. Se deja enfriar antes de usar.

Preparación para el relleno:

1. Las yemas se ponen en un tazón de vidrio.
2. En una ollita se agregan el azúcar, la maicena, la sal y se mezclan. Se agrega la leche revolviendo. Se pone a lumbre mediana hasta que hierva mezclando siempre, que hierva durante 1 minuto.
3. Agregar parte de esta mezcla caliente sobre las yemas y mezclar. Regresar a la olla toda la crema con yemas y seguir cocinando a que hierva durante 1 minuto. Retirar de la lumbre y agregar la mantequilla y la vainilla. Se deja enfriar unos minutos para que no cueza los plátanos.
4. Se rebanan los plátanos y se acomodan en el fondo del molde. Se les vacía encima la mezcla tibia. Se tapa directamente con película plástica para que no haga costra y se deja enfriar.

Preparación para la crema:

1. Se mezclan los ingredientes en el tazón frío de la batidora y se bate hasta que la crema espese y forme picos.
2. Cuando el pay ya está frío se cubre con la crema y se decora si se desea con rebanadas de plátano. Se enfría bien antes de cortar.