

## POSTRE DE PLÁTANO Y CACAHUATE

### Ingredientes:

- 3 tazas de leche
- 2 Cucharadas de fécula de maíz (maicena)
- ½ taza de azúcar
- ¼ de cucharita de sal
- 3 tazas de bombones miniatura (130 gramos)
- 1 cucharita de jugo de limón
- 8 a 10 plátanos
- 200 gms de cacahuete salado
- canela molida

### Preparación:

1. En la leche fría se revuelve la maicena, se pone a calentar en una olla mezclando siempre. Al hervir se añade el azúcar, la sal y los bombones para que se derritan. Se retira del fuego, se agrega el jugo de limón y se deja enfriar.
2. Ya para servirse se acomodan rebanadas de plátano en un platón o copitas individuales. Se cubre con la salsa de leche, se le espolvorean cacahuates y la canela molida.
3. Se sirve frío.