

Banano Caramelizado sobre Pan Brioche con Mascarpone

CANTIDAD: 4 PORCIONES

INGREDIENTES:

- Rebanadas de pan brioche: 4 unidades
- Bananos maduros: 2 unidades (250g)
- Mantequilla: 30g
- Azúcar moreno: 30g
- Queso mascarpone: 100g
- Miel de maple o sirope: 2 cucharadas (30ml)
- Canela y nuez moscada al gusto

Preparación:

1. Tostar ligeramente el pan brioche.
2. En sartén, derretir mantequilla, agregar azúcar y caramelizar bananos en rodajas.
3. Servir sobre pan, agregar mascarpone encima y rociar miel.
4. Opcional: espolvorear canela o nuez moscada.



Valor nutricional (aprox. por porción):

320 kcal | 6g proteínas | 14g grasas | 40g carbohidratos | 3g fibra