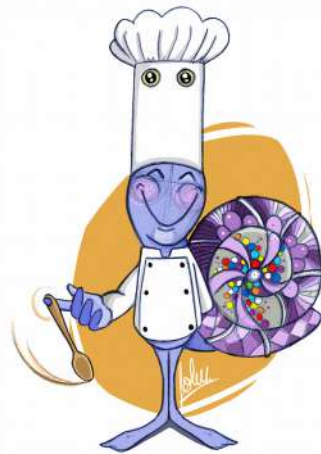




RECETA DE MADAGASCAR



TORTA MAGALASY DE MADAGASCAR

Una torta de banana especiadas

Ingredientes

- * 2 tazas de leche.
- * 1 vaina de vainilla.
- * 4 cucharadas de azúcar.
- * 1 pizca de nuez moscada.
- * 1 pizca de clavo de olor.
- * 5 cucharadas de tapioca.
- * 2 cucharadas de crema.
- * 4 bananas bien maduras.
- * 30 g de mantequilla.
- * 4 huevos.



Preparación

1. Mezclar en una cacerola, la leche, la vainilla, el azúcar, la nuez moscada y el clavo, llevar a punto de ebullición.
2. Retirar del fuego, agregar la tapioca a la mezcla y volver a poner a fuego lento, dejar cocer 10 minutos, y revolver de vez en cuando.
3. Mientras se cocina la tapioca, precalentar el horno a 180 grados.
4. Retire la tapioca de fuego, retirar la vaina de vainilla y agregar la crema.
5. Hacer un puré con las bananas y agregarlas a la tapioca.
6. Enmantecar un molde.
7. Incorporar los huevos, uno a uno a la mezcla mientras se bate con una espátula.
8. Cocinar por 20 minutos.
9. Servir caliente o tibia en el plato de Postre.

Buen apetito!!!