

Tarta Sin Horno de Plátano y Caramelo/Toffee

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 1 corteza para tarta de chocolate de 9"
- 2 plátanos, en rebanadas
- ½ taza de queso crema, batido
- 1 envase de 8 onzas de crema batida
- 2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee
- 2 Cucharadas de una Barra de Chocolate con Caramelo/Toffee, picadita
- 2 Cucharadas de chocolate, rallado

Rellena la corteza con rodajas de plátano y rocía con 1 Cucharada de la Barra de Chocolate con Toffee picadita. En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina el queso crema batido y la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee. Mezcla la crema batida de manera envolvente. Vierte el relleno del caramelo sobre los plátanos y la barra de caramelo picada, esparciendo uniformemente. Rocía con chocolate rallado. Enfría en el refrigerador antes de servir.

Tarta Sin Horno de Plátano y Caramelo/Toffee

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 1 corteza para tarta de chocolate de 9"
- 2 plátanos, en rebanadas
- ½ taza de queso crema, batido
- 1 envase de 8 onzas de crema batida
- 2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee
- 2 Cucharadas de una Barra de Chocolate con Caramelo/Toffee, picadita
- 2 Cucharadas de chocolate, rallado

Rellena la corteza con rodajas de plátano y rocía con 1 Cucharada de la Barra de Chocolate con Toffee picadita. En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina el queso crema batido y la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee. Mezcla la crema batida de manera envolvente. Vierte el relleno del caramelo sobre los plátanos y la barra de caramelo picada, esparciendo uniformemente. Rocía con chocolate rallado. Enfría en el refrigerador antes de servir.

Tarta Sin Horno de Plátano y Caramelo/Toffee

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 1 corteza para tarta de chocolate de 9"
- 2 plátanos, en rebanadas
- ½ taza de queso crema, batido
- 1 envase de 8 onzas de crema batida
- 2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee
- 2 Cucharadas de una Barra de Chocolate con Caramelo/Toffee, picadita
- 2 Cucharadas de chocolate, rallado

Rellena la corteza con rodajas de plátano y rocía con 1 Cucharada de la Barra de Chocolate con Toffee picadita. En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina el queso crema batido y la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee. Mezcla la crema batida de manera envolvente. Vierte el relleno del caramelo sobre los plátanos y la barra de caramelo picada, esparciendo uniformemente. Rocía con chocolate rallado. Enfría en el refrigerador antes de servir.

Tarta Sin Horno de Plátano y Caramelo/Toffee

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 1 corteza para tarta de chocolate de 9"
- 2 plátanos, en rebanadas
- ½ taza de queso crema, batido
- 1 envase de 8 onzas de crema batida
- 2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee
- 2 Cucharadas de una Barra de Chocolate con Caramelo/Toffee, picadita
- 2 Cucharadas de chocolate, rallado

Rellena la corteza con rodajas de plátano y rocía con 1 Cucharada de la Barra de Chocolate con Toffee picadita. En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina el queso crema batido y la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés/Toffee. Mezcla la crema batida de manera envolvente. Vierte el relleno del caramelo sobre los plátanos y la barra de caramelo picada, esparciendo uniformemente. Rocía con chocolate rallado. Enfría en el refrigerador antes de servir.