

Torta de café y banano sin horno

Receta realizada con **Colcafé** **SELLO ROJO**

Perfecta para los días en que buscas un dulce fácil de preparar y con el sabor único del café.
Descubre la receta completa aquí y disfruta de un momento delicioso.

INGREDIENTES

Pancakes:

- 1 banano en rodajas
- ¼ de taza de café Sello Rojo fuerte (preparado con el doble de café de la receta del empaque)
- 1 huevo
- 1 cucharada de azúcar blanca
- 2 cucharadas de leche a temperatura ambiente
- 6 cucharadas de harina de trigo común
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de mantequilla derretida



Crema

- Crema chantilly preparada
- 1 cucharada de Colcafé Liofilizado mezclada con 1 cucharada de agua

Decoración:

- ½ taza de banano en rodajas
- Nueces al gusto



1. Licúa 1 banano en rodajas.



2. ¼ de taza de café Sello Rojo fuerte (preparado con el doble de cantidad de café de la receta del empaque).



3. 1 huevo.



4. 1 cucharada de azúcar blanca.



5. 1 cucharada de mantequilla derretida.



6. 2 cucharadas de leche a temperatura ambiente.



7. 1 cucharadita de polvo para hornear.



8. 6 cucharadas de harina de trigo.



9. En un sartén pequeño, a fuego medio.



10. Prepara los pancakes.



11. Mezcla 1 cucharada de **Colcafé Liofilizado** con 1 cucharada de agua



12. Mezcla el café con la crema chantilly preparada.



13. Arma la torta agregando la crema entre los pancakes.



14. Decora con ½ taza de banano en rodajas



15. Y nueces al gusto.