Pudín de Suero de Leche con Bananas y Caramelo con Sal

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
15 minutos	1 hora, 30 minutos	12

Ingredientes

- 8 oz de queso crema
- 1 paquete (5.1 oz) de pudín de vainilla instantáneo
- 2 tazas de suero de leche
- 2 tazas de crema batida espesa
- 1 lata (14 oz) de leche condensada azucarada
- ½ cucharadita de sal kosher
- 6 bananas grandes
- 2 paquetes (de 5.25 oz) de galletas de azúcar (o 4 tazas de galletas wafer de vainilla)
- ¾ taza de salsa de caramelo con sal

Pasos

1. Saca el queso crema del refrigerador para que se suavice. Prepara el pudín siguiendo las indicaciones del empaque (usando el suero de leche); deja a un lado.
2. Bate la crema de leche en un tazón grande hasta formar picos rígidos. Bate el queso crema, la leche condensada y la sal en un segundo tazón grande, hasta que se mezcle y tenga una textura suave y uniforme. Incorpora la crema de leche batida a la mezcla de queso crema.
3. Pela las bananas y rebánalas finamente. Coloca la mitad de las galletas, en una capa uniforme, en el fondo de un recipiente de vidrio para postres grande. Esparce la mitad del pudín uniformemente sobre las galletas, coloca la mitad de las rodajas de banana sobre el pudín, esparce la mitad de la mezcla de queso crema uniformemente sobre el pudín y vierte ¼ de taza de caramelo por encima; repite las capas. Tapa y enfría durante 1 hora (o hasta que sea el momento de servir). Vierte el ¼ de taza de caramelo restante antes de servir.

Consejo del chef: Esta receta también se puede preparar en 12 porciones individuales colocándola en copas de parfait.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/12 de receta: Calorías 610, Grasa total 31g, Grasas saturadas 18g, Grasas trans 1g, Colesterol 85mg, Sodio 590mg, Carbohidratos 75g, Fibra 2g, Azúcar total 58g (Incl. 44g azúcares añadidos), Proteína 9g, Vitamina D 6%, Calcio 15%, Hierro 6%, Potasio 8%