

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Banane al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

4 banane mature  
4 cucchiai cocco grattugiato  
rhum  
zucchero  
burro  
1 limone.

### PREPARAZIONE

- 1 Dividere a metà le banane e da ogni mezza banana ricavare delle fettine per il lungo. Disporle in una pirofila imburrata, spruzzarle con il succo di limone, spolverizzarle con 2 cucchiari di zucchero, irrorarle con 3 cucchiari di rhum e infine cospargerle con il cocco. Distribuire in superficie qualche fiocco di burro e passare in forno caldo a 220° c per 10-15 minuti. Servire caldo.