

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane fritte alla cinese

LUOGO: [Asia](#) / [Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 2

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

FARINA 1 cucchiaino da tavola

RUM 1 cucchiaino da tavola

BANANE 4

OLIO 1/2 bicchiere -

Le banane fritte alla cinese fatte in casa, vediamo come le prepara [Vikuzza_In_Cucina](#).

PREPARAZIONE

1 Preparate la pastella sbattendo le uova in una terrina con lo zucchero e quando saranno cremose, incorporatevi la farina e il rum.

Continuate a lavorare il composto fino a quando avrete ottenuto una pastella di media consistenza.

A questo punto sbucciate le banane e tagliatele a metà nel senso della lunghezza, poi immergetele nella pastella e lasciatevele per circa 20 minuti.

Trascorso questo tempo, fate scaldare l'olio nella padella, immergetevi le banane e fatele dorare da tutte le parti.

Servitele caldissime su un piatto da portata riscaldato.