

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di banana

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

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



INGREDIENTI

5 grosse banane sbucciate
½ baccello di vaniglia tagliato per il lungo
acqua
100g di amido di manioca

PER SERVIRE

latte di cocco o panna
zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Riscaldate il forno a 150°C e imburrate leggermente una teglia da forno.
Tagliate le banane in fette larghe, mettetele in una grossa casseruola insieme al baccello di vaniglia. Coprite il tutto con l'acqua, portate ad ebollizione e cuocete per 15 minuti.
Rimuovete e conservate il baccello di vaniglia, scolate la frutta e trasferitela in un frullatore e frullate fino ad ottenere una purea.
Versate il composto ottenuto in una grossa ciotola, aggiungetevi l'amido di manioca e

raschiate i semi di vaniglia dal baccello nel composto.

Mescolate bene fino a che il composto sia morbido e cremoso.

Trasferite il tutto nella teglia preparata ed infornate per 30 minuti.

Per servire, rimuovete dal forno, tagliate in piccoli pezzi e cospargete di zucchero.

Servite insieme a latte di cocco o panna e zucchero extra.