

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle alla banana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5 banane
un dl di Kirsch
zucchero

PREPARAZIONE

1 Tagliare le banane a rotelline, dopo averle sbucciate. Farle macerare nel Kirsch e nello zucchero, poi immergerle nella pastella. Farle dorare mettendo 4-5 frittelle per volta nell'olio bollente.

Sgocciolare, zuccherare e servire calde.

In ogni frittella si devono mettere numerose fettine di banana.