

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le bananine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

450 g di farina "00"
2 uova
125 g di zucchero
100 ml di olio di semi
10 g di ammoniaca per dolci
buccia di 1 limone
30 ml di liquore alla banana.

PER LA CREMA

125 g di burro
4 cucchiaini di zucchero a velo
4 cucchiaini di crema pasticcera
una spruzzata di liquore alla banana.

PER LA BAGNA

1 parte di vermouth bianco
1 parte di liquore alla banana
1 parte di acqua.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola versate tutti gli ingredienti, tranne la farina che aggiungerete un po' alla volta ed impastare bene.

Con queste dosi dovrebbe venirvi un impasto della giusta consistenza, cioè molto morbido, se a causa della grandezza delle uova dovesse essere troppo appiccicoso, aggiungete un pochino di farina, quanto basta per poter formare una palla morbida.

Non servirà lavorarla molto, anzi fate questa operazione velocemente, cospargendo la spianatoia con un pò di farina per poterla stendere ad uno spessore che non deve superare il mezzo cm.

Fondamentale per ottenere delle bananine che assorbano bene la bagna quindi non secche, anche dopo il bagno, è la morbidezza dell'impasto iniziale. Il biscotto deve venire poroso.

Una volta steso l'impasto con il mattarello ritagliate con un coppapasta o con un bicchiere di 7 cm di diametro tanti dischetti.

Dividete ogni cerchio a metà.

Adesso cercate di modellare con le dita le bananine, allungatele un po' picchiettandole con le dita e schiacciatele nella parte centrale.

Disponete i biscotti in una placca da forno foderata di 2 o 3 fogli di carta forno.

Trasferitele in forno preriscaldato a 180°C sistemandole nel ripiano basso.



2 Fate cuocere per circa 12 minuti.

Tiratele via non appena le estremità cominciano a colorirsi.



3 Intanto preparate la crema: in una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro morbido con lo zucchero a velo, unite la crema pasticcera ed il liquore, mescolare e conservate in frigo (deve solidificare).





4 Preparate la bagna mescolando gli ingredienti in una ciotolina.

Cominciate a bagnare i biscotti.



5 Farcitene metà con la crema ben fredda.



6 Accoppiateli delicatamente e rotolateli nello zucchero semolato.



