

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mattonella dolce alla crema di banana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 4 quadrati di pasta sfoglia già pronta
- 6 tuorli
- 6 cucchiaini di farina
- 8 cucchiaini di zucchero
- 500 ml di latte
- 1 banana
- 80 g di cioccolato fondente
- 80 g di cioccolato bianco.

### PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola e con l'aiuto delle fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero, unite la farina ed il latte, mescolare il composto.

Schiacciate la banana ed unitela al composto di tuorli.

Trasferite il tutto sulla fiamma bassa e mescolare fino a quando la crema comincia ad addensare.

Togliete la crema dal fuoco e lasciatela raffreddare.

Sciogliete in due contenitori il cioccolato fondente ed il cioccolato bianco aggiungendo, in entrambe le ciotole, un goccio di latte.

Mettete un primo quadrato di pasta sfoglia sopra il piatto da portata e coprite con un poco di crema alla banana e del cioccolato bianco, coprite con il secondo disco di pasta sfoglia altra crema alla banana e del cioccolato fondente, coprite con il terzo disco di pasta sfoglia altra crema alla banana e cioccolato bianco, concludete con l'ultimo disco di pasta sfoglia che coprirete con la crema rimasta e altro cioccolato fondente e bianco.

