

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringata con banane

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

ALBUMI 6

ZUCCHERO 240 gr

AMIDO DI MAIS 2 cucchiaini da tavola

ACETO 1 cucchiaio da tavola

BANANE 2

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA

250 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi, unite lo zucchero e continuate a montare.

Infine unite la farina e l'aceto e mescolare.

Foderate una tortiera da 24 cm con carta forno e versateci il composto livellando bene.



2 Infornate a 160°C per 30 minuti, nel forno gonfierà ma quando la toglierete sgonfierà.



3 Lasciate raffreddare e capovolgete sopra un piatto.



4 Tagliare a fettine le banane e coprite il dolce.



5 Montare la panna e coprite le banane con la panna.



6 Fate riposare in frigo per 2 ore.

