

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini di banane

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 200gr di farina bianca
- 140gr di burro o margarina
- acqua (sufficiente ad ottenere una miscela morbida)
- 8 banane mature (media grandezza)
- 4 cucchiaini di zucchero bianco
- 10 stampi per pasticcini.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola, lavorare insieme la farina ed il burro o la margarina fino a che si crei un composto bricioloso. Aggiungere moderatamente dell'acqua e lavorare la pasta fino a che sia morbida senza essere acquosa. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare. Schiacciare le banane e miscelarle con lo zucchero. Cuocere a fuoco lento, mescolare costantemente e cuocere finché si ottenga un composto dal colore marrone scuro. Rimuovere dalla casseruola e lasciar raffreddare in un altro contenitore. Stendere la pasta con uno spessore di ½ cm e tagliarla in cerchi sottili, o di diametro sufficiente per ricoprire gli

stampi per pasticcini. Imburrare gli stampi e ricoprirli con la pasta tagliata a dischi. Tagliare il surplus di pasta con un coltello affilato. Farcire l'impasto con il preparato di banane. Stendere la pasta rimanente e tagliarla in strisce e disporle creando il famoso disegno ad incrocio sui pasticcini. Spennellare la superficie con latte e mettere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti o fino a doratura. Chiudete gli occhi, mangiate, gustate e vi vedrete nell'infanzia dal pasticciere alle Mauritius.