

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di banane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2 banane
- 30 g di uva passa rinvenuta nel rum
- 20 g di pinoli
- 1 cucchiaio scarso di zucchero
- 1 scorza grattugiata di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Sulla sfoglia stendere le banane a rondelle.



2 Scolare bene l'uvetta dal rum, mischiarla con i pinoli, la scorza del limone e lo zucchero e spargere il tutto sulle banane.



3 Arrotolare ed infornare a 200°C per 35 minuti.



4 Una volta cotto, lasciarlo raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

