

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banana in pastella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BANANE 2
FARINA DI RISO 100 gr
LATTE 100 gr
ZUCCHERO 20 gr
LIEVITO PER DOLCI 5 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 30 gr
OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti eccetto la banana e sbatteteli insieme con una frusta a mano per fare la pastella



2 Affettate la banana a rondelle di 1cm circa



3 immergetele nella pastella



- 4 con un cucchiaino prendete una per volta le rondelle di banana con un pò di pastella e immergetela in abbondante olio bollente



- 5 Lasciate dorare e poi mettete a scolare in un piatto con carta assorbente



6 Una volta scolate cospargete con le gocce di cioccolato

