

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banana split Cake

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 2

FARINA 4 cucchiari da tè

LATTE 1 bicchiere

ZUCCHERO poco -

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO 1

BANANE 2

GRANELLA DI NOCCIOLE poca -

PREPARAZIONE



2 In una ciotola sbattere le uova.

Unite la farina ed il latte e mescolare fino ad avere un composto senza grumi, unite poco zucchero.





3 Scaldate una padella su fuoco medio.

Imburrate la padella e versate circa 30 ml di composto.



4 Fate in modo che il composto copra bene la base della padella.

Cuocete per un minuto o finche la base non diventa dorata.

Girate la crepe e continuare a cuocere per 20-30 secondi.



5 Fondere a bagnomaria il cioccolato.

Disponete sopra un piatto la prima crepe e coprite con poco cioccolato e granella.



6 Coprite con alcune rondelle di banana.



- 7 Formare un tortino di crepes con vari strati, e terminare con una crepe che può poi essere decorata a piacere con cioccolato, nocciole e panna.

Ecco una variante con yogurt all'ananas, banane e pesche fresche.



