

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane fritte alla cinese

di: *Vikuzza_In_Cucina*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

UOVA 2

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

FARINA 1 cucchiaino da tavola

RUM 1 cucchiaino da tavola

BANANE 4

OLIO 1/2 bicchiere -

Le banane fritte alla cinese fatte in casa, vediamo come le prepara *Vikuzza_In_Cucina*.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pastella sbattendo le uova in una terrina con lo zucchero e quando saranno cremose, incorporatevi la farina e il rum.

Continuate a lavorare il composto fino a quando avrete ottenuto una pastella di media consistenza.

A questo punto sbucciate le banane e tagliatele a metà nel senso della lunghezza, poi immergetele nella pastella e lasciatevele per circa 20 minuti.

Trascorso questo tempo, fate scaldare l'olio nella padella, immergetevi le banane e fatele dorare da tutte le parti.

Servitele caldissime su un piatto da portata riscaldato.