

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema alle banane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 banane
- 3 uova
- 1/2 l latte
- 4 cucchiari zucchero
- 2 cucchiari fecola di patate
- 1 bustina vaniglina
- 50 g cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Montare i tuorli con lo zucchero, unire la fecola, il latte, la vaniglina e cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti mescolando. Affettare le banane, suddividerle in quattro coppe, versarvi la crema e mettere in frigorifero per un'ora. Decorare con la cioccolata grattugiata e servire.