

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di banane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 350 gr

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

BANANE 2

CANNELLA

BURRO

FARINA per lo stampo -

Un dolce semplicissimo da preparare ed ottimo per far mangiare la frutta ai bambini. Se avete preparato la pasta frolla il dolce è già pronto, basta aggiungere la frutta con un po' di zucchero e cannella ed il gioco è fatto!

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta frolla ed utilizzatela per foderare uno stampo per crostate

precedentemente imburrato ed infarinato.

Coprite la frolla con un foglio di carta forno e riempitelo di legumi.

Infornate a 180°C per circa 25 minuti.

Sbucciate le banane, tagliatele a rondelle e ricoprite con queste la base di frolla cotta in modo ordinato e coreografico.



2 Cospargete il tutto con lo zucchero, qualche pizzico di cannella ed un po' di burro fuso.



