

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di banane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 2 banane di media grandezza (mature ma sode)
- 2 cucchiai di succo di lime
- 3 cucchiari di rum bianco o whisky
- 3 cucchiari di zucchero a velo
- 250gr farina auto-lievitante
- 1 uovo
- 200ml di latte
- 25gr di burro
- sale a piacere
- olio per frittura
- zucchero a velo per la guarnitura.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare accuratamente le banane e tagliare a metà per la lunghezza. Mettere in una

ciotola con del succo di lime e 2 cucchiaini di rum bianco o whisky. Miscelare bene insieme senza danneggiare le metà delle banane. Cospargere con 2 cucchiaini di zucchero a velo bianco. Girare le metà delle banane di tanto in tanto. Lasciarle immerse per 15/30 minuti. Far sciogliere il burro e lasciar raffreddare. Sbattere l'uovo in una ciotola con il latte. Mettere la farina in un'altra ciotola, incorporare il sale (1/2 cucchiaino) e 1 cucchiaio di zucchero a velo bianco. Miscelare bene. Versare lentamente il preparato con l'uovo ed il latte, mescolando costantemente con una spatola. Aggiungere il burro sciolto. Miscelare bene finché la pastella sia morbida ed uniforme. Scaldare olio sufficiente per una frittura profonda in una casseruola (con olio sufficiente a coprire le metà delle banane già immerse in pastella). Asciugare le metà delle banane con fogli di carta da cucina per assorbire tutto il liquido e immergerle nella pastella 2 metà alla volta. Quando l'olio è molto caldo ma non fumante, immergerci le frittelle di banana e friggere su entrambi i lati. Rimuovere dall'olio quando diventano di un color dorato e scolare l'olio su di un foglio di carta da cucina. Quando le frittelle sono pronte, disporle su di un piatto e servirle subito, cosparse con lo zucchero. Gustare. Indicato come dolce dopo la cena.