

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tegoline al miele e mandorle farcite con banane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE TEGOLINE

30 g di panna
60 g di zucchero
30 g di burro
20 g di miele
40 g di mandorle tritate
20 g di farina
qualche goccia di essenza di mandorle.

PE LA FARCIA

300 g di panna da montare
4 banane
3 cucchiaini di maraschino
2 cucchiaini di zucchero
succo di un limone.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate fondere il burro.



2 Aggiungete la panna.



3 Aggiungete lo zucchero.



4 Mescolare con il miele.



5 Fate cuocere quattro minuti.

Aggiungete la farina di mandorle, la farina e l'essenza di mandorle.



6 Lasciate intiepidire.

Foderate una placca da forno con della carta forno e mettete l'impasto a cucchiariate abbastanza distanti ricavando 8 tegoline.

Infornate a 250°C per pochi minuti (finchè non saranno scurite).

Ritagliate la carta da forno attorno ad ogni cerchio e mettetene quattro in altrettante coppette in modo che prendano la forma.



7 Altre quattro mettetele appoggiate sopra un mattarello.



- 8 Mettete le banane (tagliate a dadini) a marinare con il limone, il maraschino e lo zucchero. Tenetene da parte mezza per la decorazione.



- 9 Togliete le tegoline dalle coppette quando sono ben indurite e mettetele nei piattini.



10 Prendete metà delle banane marinate e fatele scaldare in una padella antiaderente.



11 Dividete le banane fatte scaldare nelle "tegoline".



12 Montare la panna e zuccheratela: una parte mettetela in una sacca da pasticerre per la decorazione e l'altra mescolatela alle banane marinate e non scaldate.

Mettete il composto di panna e banane nelle tegoline.

Decorate con la mezza banana tenuta da parte e la panna avanzata.

Spezzate a metà le tegoline messe a prendere la forma sul mattarello e decorate i dolci.

Spolverizzate con dello zucchero a velo.



