

Mini banane fritte in pastella alla cannella

INGREDIENTI per 4 persone

- > 12 minibanane
- > 200 g di farina
- > 3 tuorli
- > 30 ml di rhum
- > 50 ml d'acqua
- > 5 g di cannella in polvere
- > 20 g di zucchero
- > 2 albumi

SE LA VUOI GLUTEN FREE...

Sostituisci la farina con la stessa quantità di farina di riso

PROCEDIMENTO

Mescolare la farina con i tuorli, il rhum, l'acqua, la cannella e lo zucchero con aiuto di una frusta. Mettere in frigorifero per un'ora. Trascorso il tempo necessario, montare l'albume a neve e unire al composto. Scaldare quindi l'olio a 180°C, e immergervi le banane dopo averle passate nella pastella. Friggere fino a doratura.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Scolare le banane e farle rotolare subito in zucchero vanigliato con un pizzico di cannella. Servire caldo accompagnando con gelato alla vaniglia.

