

CIBO IN FESTIVAL 2019

Barzanò

BEIGNETS DE BANANE

Ingredienti per 5 persone:

3 banane

150 g di farina 00

100 g di farina di mais

1 uovo

½ bicchiere di latte o acqua

80 g di zucchero

1 pizzico di sale

½ dose di lievito di birra o ½ bustina di lievito per pizza

150 g di cioccolato fondente

50 g di burro fuso o di olio

buccia di limone

Per il ripieno:

banane

cioccolato fondente

Preparazione dell'impasto: Versare in una ciotola lo zucchero, i tuorli e il lievito sciolto nel latte tiepido. Mescolare bene. Aggiungere la farina di grano, la farina di mais, la buccia di limone, un pizzico di sale. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Far riposare circa un'ora.

Preparazione del ripieno: Sbucciare le banane e disfarle con una forchetta. Tagliare a pezzettini il cioccolato fondente.

Stendere con il mattarello l'impasto lievitato e con un bicchiere di vetro formare dei piccoli cerchi. Mettere la banana e il cioccolato al centro del cerchio e ricoprirla con un altro cerchio, chiudere le estremità premendo con la forchetta. Spennellare i tortelli dolci con l'albume. Infornare in forno ventilato già caldo a 160° C e cuocere per 40 minuti circa.

Una volta cotto decorare con la cioccolata fondente sciolta a microonde o a bagnomaria.

BUON APPETITO !