

Koba AKondro (MADAGASCAR)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Postre de la isla de Madagascar, tiene un sabor un tanto peculiar para nuestros paladares. El original se hace con un tipo de azúcar que se extrae de la palmera, pero como es casi imposible de conseguir, se puede sustituir por azúcar moreno o por panela (se venden en sitios donde vendan productos latinos).

Ingredientes para 4 personas :

- 3 plátanos maduros
- 110 gr. de harina de arroz
- 50 gr. de azúcar moreno
- 1/4 de cucharadita de aroma de vainilla
- 2 cucharaditas de miel
- 150 gr. de cacahuetes pelados y molidos

Preparación:

Paso 1

En un bol hacer un puré con los plátanos.

Paso 2

Echar los cacahuetes, el azúcar, la harina de arroz, la vainilla y la miel. Mezclar hasta conseguir una masa espesa.

Paso 3

Poner una cucharada colmada de la mezcla en el centro de una hoja de papel de aluminio y doblar haciendo un paquete (como el papillote). * En Madagascar se hacen los paquetes con hojas de platanera.

Paso 4

Cocer al vapor a fuego alto durante 25 minutos.

Paso 5

Dejar enfriar hasta que esté a temperatura ambiente antes de retirar el envoltorio y comer.