

PLÁTANOS FRITOS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Esta receta no la he hecho yo, la hizo mi cuñado Sergio y le hizo una foto para que la pusiera en el blog. ¡¡ESTA RIQUIIIISIIIIIMAAAAAAA!!

Ingredientes para 4 personas :

- Platanos maduros
- 4 huevos
- harina
- 1 pizca de levadura
- agua
- miel
- anís estrellado

Preparación:

Paso 1

Preparación: Se parten los platanos en rodajas, del grosor que se quiera. Con los huevos, la harina y la levadura se hace una masa y se rebozan los platanos en ella. De que esten rebozados se van friendo y se ponen en una fuente. La Salsa: Se calienta agua en una cazuela pequeña, se le echa un poco de miel y un poco de anís estrellado, se calienta todo junto un poco que no hierva. Se pone en un bol pequeño y se pone junto a la fuente de los platanos fritos. Se come mojando un poco el platano frito en la salsa.