

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** SORAYA



**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
- anis 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 anis 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.