

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Pueden servirse calientes con helado de vainilla.

Descripción:

Este postre es muy típico en varias zonas de Latinoamérica, como Argentina o Brasil.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 bananas
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de harina Maicena
- 100 gr. de margarina
- Medio vaso de leche
- 1 huevo
- Unas gotitas de esencia de vainilla
- Coco rallado (opcional)

Preparación:

Paso 1

Pelar las bananas y cortarlas en dos partes cada una a lo largo.

Paso 2

Batir el huevo con la harina y el azúcar. Añadir unas gotitas de esencia de vainilla y la leche. Volver a batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 3

Derretir la margarina en una sartén a fuego lento.

Paso 4

Embeber las bananas con la mezcla anterior y freírlas por ambos lados hasta que queden bien doradas.

Paso 5

Se pueden servir con coco rallado por encima, ¡y ya están listas para comer!