

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Angie Lobo Camp



**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!*