# Bananas Fritas

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

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** karmela



**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!*