

DOLCI E DESSERT

Crepe alla banana

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	125 g
Uova	2
Panna fresca	10 cl
Latte	30 cl
Burro	
Zucchero	
Banane	2
Fichi secchi	3
Confettura di pesca	3 cucchiaini
Limone	1
Succo d'arancia	20 cl
Zucchero di canna	2 cucchiaini
Noce moscata	1 pizzico
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Riunire in una terrina la farina setacciata, lo zucchero, un pizzico di sale, le uova e sbattete, quindi, sempre mescolando. incorporate a filo il latte e la panna.
- 2 Fate riposare la pastella per un'ora al fresco. Frullate le banane con il succo del limone, i fichi secchi e la confettura di pesche.
- 3 Preparare le crepe con la pastella e man mano che sono pronte farcitele con la crema di banane. Arrotolatele a sigaretta e tenetele in caldo nel piatto da portata posto sopra un bagnomaria.
- 4 Mettere il succo d'arancia, lo zucchero di canna, il burro e un pizzico di noce moscata in un pentolino e fate ridurre a fuoco moderato, fino a ottenere una salsa sciropposa, versatela sopra le crepe e servite.