

DOLCI E DESSERT

Bocconcini alla banana

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	250 g
Fecola di patate	30 g
Lievito per dolci	1 cucchiaino
Banane	2
Zucchero	200 g
Burro	120 g
Uova	2
Vaniglina	1 bustina
Cannella in polvere	1 cucchiaino
Rum	2 cucchiaini
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Setacciare insieme la farina, la fecola e il lievito. Sbucciare le banane, tagliarle a pezzetti e metterle in una ciotola.
- 2 Schiacciarle con una forchettone e mescolarle con il rum, ottenendo una crema omogenea. In una terrina, lavorare a lungo il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.
- 3 Unire le uova, una alla volta, e mescolare delicatamente. Aggiungere la vaniglina e mescolare ancora. Incorporare la farina setacciata, versandone poca alla volta e, infine, le banane schiacciate.
- 4 Versare il composto a cucchiaiai sulla placca da forno imburrata e infarinata. Spolverizzare la superficie dei bocconcini con poco zucchero e cannella. Cuocere a 180 gradi per 15-20 minuti.