

Banane caramellate

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaino



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Bassa	



Le banane caramellate sono un goloso dessert che si prepara in pochissimi minuti! Tagliate le banane, fate sciogliere lo zucchero, aggiungete una noce di burro, le banane e sfumate con l'acqua: ed ecco pronte le vostre banane caramellate. Deliziose da gustare al cucchiaino in coppette monoporzione, le banane caramellate si possono anche usare come accompagnamento per un dolce delicato come la panna cotta oppure una fetta di torta.

Ingredienti

>> Acqua 100 gr	>> Burro 30 gr
>> Banane 400 gr (con la buccia)	>> Zucchero 100 gr

Preparazione



Per preparare le banane caramellate iniziate a sbucciare le banane e tagliatele a fette larghe mezzo centimetro (1). Ponete lo zucchero semolato in un pentolino dal doppio fondo (2) e fatelo sciogliere a fiamma bassa (3)



fino a che non avrà raggiunto un bel colore ambrato (4). A questo punto unite il burro e fatelo sciogliere, mescolando con un cucchiaino d'acciaio (5-6).



Quando il composto sarà omogeneo aggiungete le banane e fatele cuocere per un minuto scarso (7). Sfumate con l'acqua, versandola a filo (8) e lasciate cuocere ancora per un paio di minuti fino a che non sarà evaporata (9). Servite le banane caramellate appena scaldate!

Conservazione

Potete conservare le banane caramellate in un contenitore chiuso e riporlo in frigorifero per un massimo di due giorni.

Consiglio

Invece di usare l'acqua, potete sfumare le banane con 100 gr di rum o di Grand Marnier per avere un sapore più deciso. Inoltre potete aggiungere al caramello della scorza di arancia, intera o grattugiata, per aromatizzare le vostre banane caramellate.