

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata di banane e cioccolato

Strawberry · Saturday, January 23rd, 2010

Ingredienti: (8 persone)

- 500 gr pasta frolla
- 160 gr burro
- 80 gr mandorle pelate
- 70 gr cacao amaro
- 50 gr zucchero a velo
- rum
- un limone
- 70 gr farina
- 4 uova
- 5 banane
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- sale

Preparazione:

In una ciotola montate il burro insieme allo zucchero a velo, incorporatevi due tuorli, due uova intere, la farina, il cacao, le mandorle tritate, un pizzico di sale e due cucchiaini di rum (aiutatevi con una frusta da cucina o lo sbattitore elettrico). Stendete la pasta sfoglia, rivestite uno stampo, riempitelo con il composto fino a tre quarti e infornate a 180° per 50 minuti. Togliete la crostata dal forno e lasciatela raffreddare. Sbucciate quattro delle cinque banane, spruzzatele con il succo di limone, passatele in padella con il burro e lo zucchero di canna, poi frullate fino ad ottenere la spuma di banane. Decorate la superficie della crostata con la spuma e guarnite con l'ultima banana rimasta.

This entry was posted on Saturday, January 23rd, 2010 at 4:43 pm and is filed under [Dolci](#), [Feste](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

