

---

# Banane fritte con panna montata al cocco

Hawaii

---

## Ingredients

Makes: 12

- 3 banane non troppo mature
- 2 pollici olio per friggere
- ¼ tazza farina di granturco (o riso)
- 2 cucchiaini burro fresco
- ⅓ tazza latte
- 1 uovo sbattuto
- ¼ tazza zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 2 cucchiaini lievito in polvere
- 1 tazza farina setacciata
  
- 1 spruzzo rum
- 1 tazza cocco a pezzettini
- 2 cucchiaini zucchero
- 1 tazza panna da montare

## Method

In una terrina grande, setacciare il lievito, sale, zucchero e la farina. Unire l'uovo, il latte e il burro e metterlo nella terrina. Mischiare insieme fino a renderlo omogeneo. Tagliare le banane in 4 a forma di croce. Girare nella farina e con delle pinze immergerle nella pastella di frittura. Scaldare 2 pollici di olio in padella e friggere le banane finché non sono dorate. Girarle ripetutamente e poi asciugarle. Servire con la panna di cocco montata

Panna:

Montare la panna, aggiungere lo zucchero e versare sul cocco a pezzi. Aromatizzare col rum. Servire sulle frittelle.