

CUBETTI ALLE BABANE E COCCO

Sul bellissimo blog della signorina PICI E CASTAGNE ho visto degli invitanti muffin alle banane, allora nella mia testa si è insediato il pensiero di questo frutto, guarda caso in dispensa ce ne sono giusto 3 che sono sulla via del tramonto.. mi è saltato alla mente un dolce che ho visto tante volte sfogliando le mie dispense fatte di fogli strappati dalle varie riviste e tutti catalogati per categorie, nella categoria torte alla frutta e cocco c'è la ricetta di questi cubetti, l'ho leggermente modificata ed eccovi la ricetta. E' ottima per la merenda e ha un'odore un po' esotico!!!



CUBETTI ALLE BANANE E COCCO

per una teglia 26×18

per la base

120 gr di zucchero semolato

80 gr di burro

150 gr di farina

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

per la crema

2 uova

90 gr di farina di cocco

60 gr di zucchero semolato

rum

2 banane+per decorare

1/2 limone

cannella

zucchero a velo

Per la base, montate il burro assieme allo zucchero fino a formare un composto spumoso, unire l'uovo e quando sarà amalgamato, la farina setacciata col lievito e il sale, ricoprire una teglia con carta forno e stendere subito la frolla per coprire tutto il fondo, io l'ho stesa con le mani direttamente dentro la teglia senza lasciare bordi. Mettete in freezer per 15 minuti, accendete il forno a 180° statico e cuocete 20 minuti.

Nel frattempo affettate le banane e bagnatele col succo del limone e spolveratele con la cannella.

Per la crema mescolate le uova con lo zucchero, unire la farina di cocco e un cucchiaino di rum.

Distribuite uniformemente le banane sulla frolla e sopra mettete la crema, livellatela e cuocete 25-30 minuti a 180°. Tagliate a cubetti spolverizzate con zucchero a velo e a piacere decorate con pezzi di banana.