Beignetes de bananas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bananas: 4 Unidades

Masa

Leche: 200 cc
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal fina: ½ cdita.
Huevo: 1 Unidad
Harina: 140 grs.
Yema: 1 Unidad
Clara: 1 Unidad

Salsa

Cardamomo en vainas: 10 Unidades
Azucar impalpable: 115 g
Limon: ¼ Unidad
Naranja: 1 Unidad

Varios

Helado de crema: 500 g

Preparación de la Receta

- Pele las bananas y corte en rebanadas al sesgo.

Masa

- En un bowl mezcle la *harina*, la leche, la yema, el *huevo* y la pizca de sal hasta homogeneizar.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.

- Bata la clara con una pizca de sal a punto nieve e integre a la preparación anterior.

Armado

- Pase las bananas por la masa y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- Exprima la *naranja* y el *limón*
- En un mortero machaque el *cardamomo*.
- En una sartén caliente tueste el *cardamomo*.
- Agregue el azúcar, el *jugo* de *naranja*, de *limón* y lleve a hervor.
- Deje reducir durante 5 minutos revolviendo de tanto en tanto.
- Incorpore los buñuelos y mezcle bien.

Presentación

- Sirva los buñuelos en una fuente honda.
- Acompañe con el helado.
- Decore con zest de *naranja*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/beignetes-de-bananas