

ABRAXAS

Plátanos fritos empanados en coco

Hace falta una freidora y un bol resistente al fuego,
tiempo de preparación 10 minutos

Ingredientes:

- 2 plátanos pequeños aromáticos
- 100 ml leche de coco
- 1 cuchara azúcar de vainilla
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 3 cl de Grapa
- Copos de coco
- 1 huevo

Preparación:

Calentar la freidora a 180 grados.

Calentar leche de coco, azúcar de vainilla, azúcar moreno y jengibre en un bol resistente al calor y dejar hervir a fuego lento.

Pelar los plátanos, pasar por el huevo y empanar con los copos de coco, dejar secar. Freír los plátanos empanados hasta conseguir un color trigueño.

Poner los plátanos fritos en leche de coco, poner la grapa por encima y servir caliente de la crema.

© 2008 - Reservando todos los derechos. ABRAXAS - all rights reserved