



BANANE FLAMBE AL RHUM AMBRATO

Ingredienti

- Banane mature sbucciate gr.300
- Zucchero di canna gr.30
- Succo di limone gr.30
- Burro fuso gr.30
- Rhum Ambrato q.b

Procedimento

- Tagliare le banane a rondelle e unire gli altri ingredienti
- Far macerare in frigo 30 minuti
- Disporre su placca e cuocere a 200° per 10 minuti
- Versare il Rhum e fiammeggiare con cannella