KIKKOMAN

Banane croccanti con gelato alla vaniglia e crema al cioccolato o al caramello

Tempo totale **30 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.807 kJ / 669 kcal

Grassi: **38,6 g**
Carboidrati: **63,4 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

4	banane
9 cucchiai	farina
0,25 cucchiaino	cannella macinata
2	uova
9 cucchiai	Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
	olio vegetale per friggere
	foglioline di menta per la decorazione

Per la crema al cioccolato

100 g	cioccolato fondente o al latte
125 g	panna liquida
1,5 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Oppure per la crema al caramello

100 g	zucchero
40 g	burro
60 g	panna liquida
1,5 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Inoltre

4	palline di gelato alla vaniglia

PREPARAZIONE

Passaggio 1

sbucciare le banane e tagliarle a fettine. Unire farina e cannella e versarle in un piatto fondo. Sbattere le uova in un altro piatto fondo e mettere il pangrattato Panko in un piatto a parte.

Passaggio 2

Passare le banane prima nella miscela di farina e cannella, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato Panko.

Passaggio 3

Scaldare l'olio, friggere i pezzi di banane fino a doratura e far gocciolare su carta assorbente. Lavare e tamponare la menta.

Passaggio 4

Per la crema al cioccolato, spezzettare la cioccolata e sciogliere a bagnomaria. Aggiungere la panna liquida e la salsa di soia e continuare a scaldare. Oppure: per la crema al caramello, scaldare lo zucchero in un pentolino e scioglierlo finché non abbia raggiunto una colorazione uniforme marrone chiaro; mescolare regolarmente. Aggiungere il burro e mescolare fino a scioglierlo. Aggiungere la panna liquida e la salsa di soia e amalgamare per bene fino ad ottenere una salsa senza grumi.

Passaggio 5

Impiattare le banane fritte con la crema al

cioccolato o con quella al caramello e il gelato, decorare a piacere con la menta e con bacche fresche, poi servire.