

BANANE ALLA PORTORICANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 banane grandi non troppo mature
- 1 bustina di vanillina
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di rum bianco
- 4 cucchiaini di panna liquida
- burro

Sbucciare le banane, tagliarle per il lungo e disporle in una pirofila.

Spolverizzarle di zucchero e vanillina, bagnarle con il rum e cuocerle per 5 minuti a fuoco basso sul fornello.

Passarle poi in forno caldo a 200 gradi per altri 5 minuti.

Coprirle con la panna e poco burro fuso e rimetterle in forno a calore più basso (180 gradi) per circa 15 minuti.