KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Dessert à base de banane et d'orange

Temps de préparation: 10 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

Ingrédients

4 pièce Oranges naturelles
4 pièce Bananes
2 c.à.s. Sucre ou miel
4 c.à.s. Liqueur d'orange "Àngel d'Or"

Préparation

Coupez les bananes épluchées en tranches d'environ 4 mm d'épaisseur et placez-les dans un bol en verre.

Pelez et coupez les oranges en deux, sucrez-les avec du miel ou du sucre, ajoutez de la liqueur d'orange si vous le souhaitez et réduisez-les en purée dans le bol d'un mixeur.

Versez la crème épaisse sur les bananes, couvrez et mettez au réfrigérateur.

Comme nos oranges sont délicieusement sucrées, vous n'aurez peut-être pas besoin d'ajouter du sucre.

Si vous le souhaitez, ajoutez du fromage blanc à la purée de fruits ou quelques paillettes de chocolat pour les fans de chocolat.