

Palline di mele alla crema di banane



Per 4 persone

Palline:

320 g di pane integrale

400 g di mele

70 g di zucchero

½ limone, la scorza grattugiata

2 ½ cucchiaini di succo di limone

5 uova

Crema di banane:

320 g di banane

1,5 dl di succo di mela

2 ½ cucchiaini di sciroppo di granatina

2 ½ cucchiaini di succo di limone

Zucchero a velo per spolverizzare

Tagliare il pane a dadini molto piccoli. Sbucciare le mele e privarle del torsolo, quindi tagliarle a dadini. Amalgamare bene tutti gli ingredienti per le palline di mela. Con l'impasto ottenuto modellare 4 palline e avvolgere bene una per una nella pellicola trasparente, quindi legare con uno spago. Fare cuocere per 10 minuti in acqua bollente.

Per la crema sbucciare le banane, ridurle in purea con gli altri ingredienti. Disporre sui piatti le palline di mela ancora calde con la crema, spolverizzare di zucchero a velo.