

Τηγανιτή μπανάνα με σάλτσα κουβερτούρας ION, από τον Μιχάλη Σαράβα και το ionsweets.gr!

Για την τηγανιτή μπανάνα με σάλτσα μαύρης σοκολάτας ION θα χρειαστούμε:

1. Να φτιάξουμε ένα κουρκούτι με κακάο ION
2. Να φτιάξουμε μια σάλτσα με κουβερτούρα ION
3. Μπανάνες

Συστατικά

- **Για το κουρκούτι με κακάο ION θα χρειαστούμε**
 - 50 γρ αλεύρι
 - 20 γρ κακάο ION
 - 75 γρ κορν φλάουρ
 - Μια πρέζα ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
 - Μια πρέζα αλάτι
 - 165 γρ νερό
- **Για τη σάλτσα με κουβερτούρα σοκολάτα ION θα χρειαστούμε**
 - 150 γρ σοκολάτα κουβερτούρα ION ψιλοκομμένη
 - 75 γρ γάλα
 - 10 γρ βούτυρο
- **Θα χρειαστούμε επίσης**
 - 5-6 μπανάνες καθαρισμένες και κομμένες σε κομμάτια
 - 300-400 γρ σπορέλαιο για το τηγάνισμα
 - Θα χρειαστούμε επιπλέον: κατσαρόλα, σύρμα, λεκάνη, τρυπητή κουτάλα.

Οδηγίες

- 1.Για το κουρκούτι με κακάο ΙΟΝ: Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μια λεκάνη και ανακατεύουμε με το σύρμα.
 - 2.Τοποθετούμε το σπορέλαιο σε μια μικρή κατσαρόλα και στη φωτιά.
 - 3.Βουτάμε τις κομμένες μπανάνες στο κουρκούτι και μόλις ζεσταθεί καλά το λαδί ρίχνουμε στην κατσαρόλα και τηγανίζουμε.
 - 4.Μόλις είναι έτοιμες τοποθετούμε σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί.
 - 5.Για τη σάλτσα σοκολάτας: Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν-μαρί. Ζεσταίνουμε το γάλα, το ρίχνουμε στη λιωμένη σοκολάτα και ομογενοποιούμε ανακατεύοντας με σύρμα. Τέλος προσθέτουμε και το βούτυρο και ενσωματώνουμε.
 - 6.Σύνθεση: Τοποθετούμε τις τηγανητές μπανάνες σε ένα πιάτο της αρεσκείας μας και ρίχνουμε από πάνω σάλτσα σοκολάτας.
- Μερίδες : 4-6
 - Έτοιμο σε : 30 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Μιχάλης Σαράβας

Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο με την ειδικότητα του τεχνίτη ζαχαροπλάστη και αρτοποιού. Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στο ecole ferrandi (Γαλλία-Παρίσι), επίσης στην ειδικότητα του τεχνίτη ...

Περισσότερα για τον σεφ...

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CF%84%CE%B7%CE%B3%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CF%84%CE%AE-%CE%BC%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CE%BD%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CF%83%CE%AC%CE%BB%CF%84%CF%83%CE%B1-%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%B5%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%8D/>