



Bimby: Cartocci di frutta alle spezie - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingr x 4: 2 banane, 4 fichi secchi, 2 pere decana, un cucchiaino di succo di limone, un baccello di cardamomo, 12 cucchiaino di cannella, un cucchiaio di zucchero, 2 cucchiari di liquore all'amaretto, 4 Palline di gelato al cocco.

Preparazione: Preparare 4 quadrati di carta speciale per dolci, bagnata e strizzata o carta forno. In una ciotola porre le banane sbucciate e tagliate a rondelle spesse e le pere sbucciate, affettate non troppo finemente. Bagnare la frutta col succo di limone, spolverizzarla di zucchero, aromatizzarla con la cannella e i semi di cardamomo pestati (si ottengono rompendo l'involucro del cardamomo): mescolare e lasciar riposare tutto per 30 m. Distribuire 14 della preparazione in ogni cartoccio. Porre al centro di ognuno un fico secco inciso a croce, spruzzare col liquore all'amaretto, chiudere bene i cartocci e disporli nel varoma. Inserire nel boccale 1 lt d'acqua: 10 min 100° vel 1. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma: 10 min varoma vel 1. A questo punto togliere il coperchio del varoma, aprire leggermente i cartocci e continuare la cottura per 3 minuti. Mettere un cartoccio su ogni piatto, aprirlo, mettere al centro una pallina di gelato appena tolto dal freezer e servire subito.

eCucinando.it