

# Banane al cocco

pronte in circa venti minuti

## Ingredienti per 4 persone:

4 banane mature,  
4 cucchiari di cocco grattugiato (si trova già pronto nei supermercati),  
rhum, zucchero, burro, un limone.

## Procedimento:

Sbucciate le banane, dividetele a metà e da ogni mezza banana ricavate delle fette per il lungo.

Mettetele in una pirofila imburrata, spruzzatele con il succo del limone, spolverizzatele con 2 cucchiari di zucchero, irroratele con 3 cucchiari di rhum ed infine cospargetele con il cocco grattugiato.

Distribuite in superficie qualche fiocchetto di burro e passate in forno caldo a 220-225° per 10-15 minuti.

Servite caldo.

Buon appetito !!