



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

# Bananes frites au sirop de sucre de fleur de coco et éclats de fèves de cacao cru.

## Ingrediënten

- 4 bananes pelées
- 300ml d'eau
- 300g de sucre de fleur de coco (Amanprana Gula Java Brut)
- Une prise de poudre de piment
- Une pincée de fleur de sel (Amanprana fleur de sel)
- Une pincée de cannelle
- 2càs d'éclats de fèves de cacao cru

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

4 stuks

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

5 minuten

### Bereidingstijd:

20 minuten

### Totale bereiding:

25 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van bananes frites au sirop de sucre de fleur de coco et éclats de fèves de cacao cru.

## Bereiding

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre et faites fondre à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. Ajoutez ensuite le poudre de piment, la fleur de sel et la cannelle. Mélangez bien et faites mijoter, jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Coupez les bananes en deux, ajoutez-les au sirop et chauffez jusqu'à ce que les bananes soient douces. Sur quatre plats, répartissez les bananes et servez avec des éclats de fèves de cacao cru. Bon appétit!

## Speciale wensen

---

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)