



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | Foto: Diera Bachir | ©2

Lepat Pisang (petits paquets de banane vapeur)

Ingrediënten

- Feuilles de bananes (pour emballer le mélange à la banane)
- 400 g de bananes très mûres
- 70 g de farine de tapioca
- 30 g de Amanprana farine de noix de coco
- 70 g de Amanprana Gula Java Brut (finement moulu)
- 4 cuillers à soupe de lait de coco épais
- Une pincée de sel

Extra info

Recept geschikt voor:

15 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

15 minuten

Totale bereiding:

15 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van lepat pisang (petits paquets de banane vapeur)

- [Sucre de fleur de coco](#)
- [Farine de coco](#)

Bereiding

Préparez le cuit-vapeur. Pendant ce temps, écrasez les bananes dans un bol. Ajoutez le sucre de palme Gula Java, la farine de tapioca, la farine de maïs et le sel. Mélangez bien le tout et réservez. Coupez les feuilles de banane en rectangles d'environ 15 x 10 cm, sans toutefois être trop précis dans la découpe. Plongez les feuilles de banane dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes. Juste assez pour les ramollir et pouvoir les manipuler plus facilement. Essuyez-les avec un essuie ou du papier essuie-tout. Prenez 1 feuille de banane et disposez 1 à 2 cuillères à café du mélange de banane écrasée au milieu de la feuille. Ramenez le haut et le bas de la feuille de banane au milieu (comme pour plier une lettre), pour couvrir la banane. Rabattez les extrémités droite et gauche de la feuille de banane pour former un joli petit paquet. Placez les paquets de banane dans le cuit-vapeur pendant 10 à 15 minutes, en fonction de la taille des paquets de banane

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)