# Dolcetti alle Banane

Dolce

Tempo: 50 min



## Ingredienti

- 30 g di mandorle a scaglie 125 g di margarina polinsatura
- 90 g di zucchero di canna grezzo
- 10 bacelli di cardamomo soltanto i semi triati fini
- 125 g di farina integrale
- 2 cte di lievito in polvere
- 2 uova
- 2 banane medie schiacciate
- 60 g di mandorle tritate
- 90 g di formaggio a fiocchi setacciato

## Preparazione

1. Prendere 18 piccole teglie per le brioche, ungerle, infarinarle e scaldare il forno a 190 C. Prendere una ciotola battere la margarina, lo zucchero e i semi di cardamomo finche non appare un po' di schiuma. Prendere un'altra ciotola e setacciare farina e lievito aggiungendo alla fine la crusca rimasta nel setaccio. Unire un uovo per volta, alternandolo ad un cucchiaio di farina, e mescolando energicamente. Aggiungere le mandorle e le banane impastando con un cucchiaio di legno. Riempire le teglie con il composto e infornare per 15 minuti. Sformare tutti i dolcetti posandoli su un piatto da portata. In una ciotola amalgamare miele, yogurt e formaggio. Formata la crema

metterla in una tasca da pasticcere con bocchetta a stella e realizzare una piccola rosa su ogni dolcetto.