# OGGI cucino

N. 4 - Aprile 2014 - Mensile - 1,50 €

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L.27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 DCB MILANO - AUSTRIA € 2,00 - BELGIO € 2,00 - CANADA CAD. 4,00 - FRANCIA € 2,00 - GERMANIA € 2,50 - GRECIA € 2,00 - GRAN BRETAGNA GBP. 2,00 - LUSSEMBURGO - PORTOGALLO € 2,00 - REP. CECA CZK 60,00 - SVEZIA SKR. 19,00 - SVIZZERA CHF. 2,60 - UNGHERIA HUF. 620 - USA USD. 4,00

L'OCCASIONE SPECIALE

## Festa di Pasqua

64 RICETTE INFALLIBILI

TUTTI I GIORNI

## 5 modi di preparare l'agnello

## Menu per 6 con soli 22 euro

CROSTATA CON I CARCIOFI
PAG.39

GUSTO E BENESSERE

## Il profumo del limone

# TORTE E QUICHES SALATE

**4 €**
**20 min.**

# CREMA ALLA BANANA

20 MINUTI · 0 MINUTI
FACILE · FINO A 10 €

INGREDIENTI PER **4 persone**

**Da comprare:**
* 4 banane
* 400 ml di panna fresca
* 50 g di biscotti speculoos

**Li avete in dispensa:**
* 1 limone * 50 g di zucchero
* 20 g di cacao amaro

**Sbucciate** 3 banane, tagliatele a tocchetti, trasferitele nel bicchiere del mixer, unite il succo del limone filtrato, lo zucchero, 300 ml di panna, e frullate. Montate separatamente la panna rimasta e tenetela da parte.

**Suddividete** la crema ottenuta in 4 coppette da dessert. Sbucciate la banana rimanente, tagliatela a rondelle e distribuitele sulla crema alle banane.

**Sbriciolate** grossolanamente i biscotti e suddivideteli nelle coppette. Completate con un ciuffo di panna montata, spolverizzato con il cacao amaro. Tenete in frigo.

## Da provare

Dolcificate con la Stevia, e quindi adatte a chi segue una dieta light, queste creme potranno essere una vadida alternativa alla crema di banane. *Cascina San Cassiano: Crema Cappuccino con Stevia, e Mousse di vino Moscato d'Asti Docg con Stevia, il vasetto da 200 g, 6 €.*