

# Fiore Di Waffle Alla Banana E Cocco

Viva la mamma con il waffle mania!

## Ingredienti

**1 banana media matura**

**75 gr di albume**

**50 gr di ricotta**

**Miele**

**Fragole favetta**

**3 cucchiaini di polvere di cocco**

**½ cucchiaino di estratto di vaniglia**

**½ cucchiaino raso di lievito per dolci**





## Preparazione

Preparate il vostro piano di lavoro disponendo tutti gli ingredienti, e riscaldare il forno a 185° C.

Pesate i vostri ingredienti e inserite quindi la banana, l'albume, il cocco, la vaniglia e il lievito in un frullatore. Frullate per qualche istante, fino a quando non otterrete un composto liscio e ben omogeneo.

A questo punto imburrante o oliate, io ho usato lo staccante alimentare, il vostro stampo, togliete l'aria sbattendolo leggermente sul piano di lavoro e infornate a forno già caldo per circa 15 minuti.

Rimuovete il vostro waffle dal forno e lasciatelo raffreddare per qualche minuto prima di toglierlo dallo stampo, per evitare di romperlo.

Per decorare questo waffle io ho usato delle freschissime e dolcissime fragole favetta, e della ricotta mantecata con del miele invece dello zucchero.

Questo waffle, che ricorda la forma di un fiore, sarà il regalo perfetto da dedicare alla vostra mamma in occasione della sua festa!

## Nota

Per realizzare questo waffle io non ho usato la classica piastra, bensì un comodissimo stampino in silicone dall'analogia forma.



Se non doveste avere ne la piastra, ne lo stampino in silicone per i waffle, potrete usare qualsiasi altro stampino per dolci. Anche quello per delle classiche ciambelline sarà più che adatto per questa preparazione.