


# Nanetti di banana

circa 40 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

2 pacchetti di Marzapane da cuocere Dr. Oetker  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker  
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker  
2 banane  
1 chiaro d'uovo  
125 g di zucchero a velo  
1 pacchetto Dr. Oetker Streudekor a scelta

**1 Preparare:**

Tenere da parte un pezzo di marzapane delle dimensioni di una noce. Tingere il restante marzapane con il colorante alimentare rosso aggiungendo, se necessario, un po' di zucchero al velo. Dividere quindi il marzapane rosso in 10 parti uguali. Da 8 palline ricavare dei coni della lunghezza di ca. 5 cm. Trasformare i coni in cappellini appiattendolo l'estremità più larga con il dorso di un coltello.

Con il marzapane rimasto formare 8 palline e ricavare dei rotolini della lunghezza di ca. 4 cm. dividerli a metà e appiattirli per modellare i piedini. Creare i nasini formando 8 piccole palline con il marzapane non colorato.

Sciogliere la glassa chiara seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Dividere le banane in 4 parti uguali. Immergerle nella glassa aiutandosi con una forchetta e riporle su un foglio di carta da forno.

Comporre i nanetti prima che la glassa si asciughi completamente. Mescolare chiara d'uovo, aggiungere ca. la metà dello zucchero al velo e amalgamare fino a ottenere un composto denso. Se dovesse essere troppo solido, aggiungere un po' di chiara d'uovo. Versare in un sac à poche e guarnire il cappellino e la barba di ogni nanetto. Decorare a piacere con le decorazioni da cospargere.