

Croustillons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- FARINE	175g
- LEVURE	1 c café (chimique)
- LAIT	15 cl (chaud)
- SUCRE SEMOULE	15g
- OEUF(S)	1
- HUILE DE TOURNESOL	3 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	

Recette:

- **Préparez la pâte** : dans le robot, placez la farine, la levure et le sucre semoule. Commencez à mélanger et ajoutez le lait chaud. Incorporez l'œuf et l'huile de tournesol. Mélangez bien pour obtenir un pâte épaisse et lisse. Laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure.
- Pelez les bananes, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur, puis en deux dans la largeur.
- Chauffez l'huile de la friteuse à 180°C.
- Formez des boules de pâte, puis plongez-les dans l'huile de la friteuse. Retournez-les beignets durant la cuisson. Egouttez sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre glace. Servez sans attendre.

