

Beignets de Banane

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- BANANE(S)	4
- FARINE	90g
- MAIZENA	35g
- SUCRE SEMOULE	40g
- OEUF(S)	1
- BEURRE	25g fondu
- LAIT	75 ml
- SUCRE IMPALPABLE	

Recette:

- Mélangez la farine avec la maïzéna et le sucre. Ajoutez le lait, l'œuf et le beurre fondu. Fouettez afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- Faites chauffer l'huile dans la friteuse à 180°C.
- Pelez et coupez les bananes en tronçons de 2 à 3 cm.
- Enrobez les morceaux de banane avec la pâte à beignets et faites-les cuire dans l'huile chaude le temps que ceux-ci soient bien dorés.
- Sortez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Otez le surplus de beignet trop cuit puis saupoudrez de sucre impalpable.
- Mangez dès que possible ... attention c'est chaud !!

