

Recette beignet à la Banane

Pour 4 personnes



Ingrédients :

2 bananes mures

2 œufs

50g de sucré

100g de farine

Extrait de vanille ou de citron ou bien les deux comme vous le souhaitez.

De l'huile de friture

Préparation :

1. Epluchez les bananes
2. Coupez-les en rondelles, puis écrasez-les dans un saladier.
3. Mettre ensuite les œufs et mélanger.
4. Versez le sucre et la farine puis mélanger.
5. Ajoutez la vanille ou le citron ou bien les deux suivant vos envies.
6. Votre pâte est prête, vous avez plus qu'à prendre deux cuillères à soupe, remplissez en une et à l'aide de l'autre déposer la pâte dans l'huile très chaude.
7. N'oubliez pas de les retourner
8. Et voilà c'est prêt, bonne dégustation !!