



BEIGNETS CREOLE A LA BANANE



Temps de préparation
10 min



Temps de cuisson
2 min



Portions
10 beignets



Difficulté
Facile



Type de plat
Friture /Beignet



Type de recette
Goûter/Dessert



Ingrédients

- 1 banane plantain mûre
- 60ml de lait
- 35g de farine
- 1/4 de càc de levure chimique
- Zeste de citron vert
- Arôme de vanille
- Cannelle en poudre
- Sucre de canne
- Huile de friture

Instructions

- Mettre l'huile à chauffer.
- Bien écraser la banane.
- Ajouter la farine, la levure, les arômes et le lait.
- Dans l'huile chaude, plonger des cuillères à soupe de pâte.
- Laisser cuire environ 1min à 1min30 de chaque côté. N'hésitez pas à prolonger si besoin, il faut que les beignets soient bien dorés.
- Une fois dorés, les sortir et les égoutter sur du papier absorbant.
- Les rouler dans le sucre de canne.
- A vos papilles !

