

# LES BEIGNETS DE BANANES

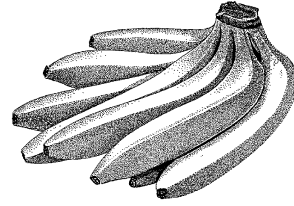


## INGREDIENTS :

HUILE (1L)



8 A 10 BANANES



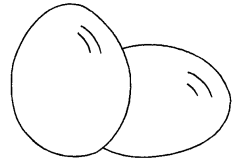
SUCRE EN POWDRE



PATE A BEIGNETS : 12 C. A SOUPE DE FARINE



2 OEUFS



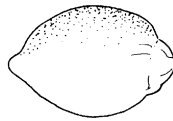
2 C. A SOUPE DE SUCRE



1/2 VERRE DE LAIT



ZESTE D'UNE LIME



1/2 VERRE D'EAU



1 PINCEE DE SEL



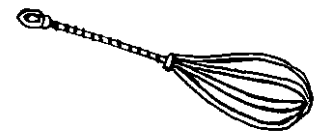
MATERIEL / UNE CUILLERE



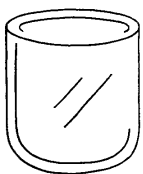
UN BOL



UN FOUET



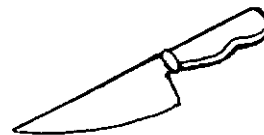
UN VERRE



UN ROBOT



UN COUTEAU



UNE POELE



DU SOPALIN



## DEROULEMENT

<p>DANS UN GRAND BOL, MELANGER FARINE, SUCRE ET SEL.</p>	
<p>CREUSER UN Puits OU ON DEPOSERA LES 2 JAUNES D'ŒUFS.</p>	
<p>PUIS, BIEN MELANGER EN MOUILLANT D'EAU ET EN AJOUTANT PROGRESSIVEMENT LE LAIT.</p>	
<p>AJOUTER LES BLANCS D'ŒUFS BATTUS EN NEIGE.</p>	
<p>METTRE LE ZESTE DE CITRON ET LAISSER REPOSER 1 HEURE.</p>	
<p>EPLUCHER DES BANANES ET LES COUPER EN RONDELLES.</p>	
<p>TREMPER LES RONDELLES DANS LA PATE.</p>	
<p>FRIRE LES RONDELLES DANS L'HUILE CHAUDE. QUAND ELLES SONT DOREES, RETIRER DE L'HUILE, LES EGOUTTER SUR DU SOPALIN.</p>	
<p>LES SAUPOUDRER DE SUCRE. LES BEIGNETS SONT SERVIS CHAUDS.</p>	