

## BEIGNETS BANANES



C'est l'un de nos desserts préférés. Tellement facile à faire et tellement bon on était obligés de vous en parler. On sait en réaliser tout seul d'ailleurs. Lisez vite on vous explique comment faire.

### Ingrédients :

- 5 bananes bien mûres
- 1 œuf
- 60 g de sucre
- 10 cl de lait
- 150 g de farine
- 1 gousse de vanille (si vous n'en avez pas c'est pas grave)

### Préparation :

1. Dans un bol, écraser les bananes avec une fourchette (c'est très facile !). Ajouter l'œuf, puis le sucre et les graines de la gousse de vanille. Fouetter tout ce mélange.
2. Mettre la farine, mélanger et verser le lait petit à petit et remuer encore. Faites le jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
3. Une fois que vous avez fait ce mélange, laisser le reposer 5 minutes. Ensuite, faites chauffer de l'huile dans une sauteuse et placer avec une grosse cuillère à soupe des petits beignets ovales ou ronds. Faire cuire des deux côtés.
4. Laisser dorer quelques minutes puis déposer sur un plat recouvert de papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace ou de sucre fin.

**Bon appétit !**