

Portion
pour 16 beignets

Préparation
15 minutes

Cuisson
10 minutes

Attente
—

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Beignet de banane

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

▲ 120g de **Mix pâtisserie Valpibio** ▲ 50g de sucre
▲ 10cl de lait ▲ 1 sachet de sucre vanillé ▲ 1 oeuf

- > Dans un saladier, mélangez l'œuf, le sucre, le sucre vanillé puis le mix. Ajoutez ensuite progressivement le lait de manière à obtenir une pâte sans grumeaux. Laissez reposer.
- > Epluchez les deux bananes et coupez chacune en 8 morceaux (de manière à obtenir au total 16 morceaux).
- > Mettez à chauffer un fond d'huile dans une poêle.
- > Trempez généreusement les rondelles de banane dans la pâte et faites les cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- > Egouttez les beignets en les plaçant sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.
- > Dégustez-les pendant qu'ils sont tièdes, agrémentés d'une sauce au chocolat pour les plus gourmands !