

Gebakken banaan



★★★★★
Persoonlijke favoriet!

Ingrediënten

Voor 6 stukjes.

2 bananen
100 ml water
60 gram bloem
5 gram bakpoeder
10 gram maïzena
Snufje zout
1/2 eetlepel zonnebloemolie
Poedersuiker
Ongeveer een halve liter zonnebloemolie

Bereiding

Doe alles bij elkaar in een kom en meng goed door elkaar.
Dek het af met folie en laat een uurtje staan.

Vul een pan met ongeveer 2 cm zonnebloemolie en warm het op tot 180 graden.
Snij elke banaan in 3 gelijke stukken.

Als de olie heet is, doen dan 3 stukjes banaan in het beslag en wentel goed rond zodat alle stukjes bedekt zijn met beslag. Laat ze dan zachtjes in de olie zakken en bak ongeveer 2 minuten per kant tot ze mooi goudbruin zijn. Bak ze niet te lang, anders worden de bananen 'snotterig' Herhaal dit met de andere bananen.

Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje en laat ze wat afkoelen.

Serveer ze met wat poedersuiker.

Eet smakelijk!