

Friterad banan

Ingredienser:

Ca 10 små bananer

Neutral olja

2 dl vetemjöl

1 msk bakpulver

2 dl iskallt vatten

Sirap

Tillbehör:

Vaniljglass

Så här gör du:

Blanda mjölet och bakpulvret och tillsätt sedan det iskalla vattnet.

Skala bananerna och dela dem i mitten på längden.

Doppa dem i friterismeten och lägg dem i sedan i olja. Testa om oljan är lagom varm genom att doppa en liten droppe friterismet och se om det börjar bubbla och fräsa.

Friterar tills de är gyllene och ta sedan upp dem och lägg på hushållspapper.

Servera med vaniljglass och sirap.