

Ingrediënten

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 ei
- 200 milliliter melk
- 4 bananen
- frituurolie



Recept

- Meng het zelfrijzend bakmeel met de suiker, ei en een snufje zout samen tot een glad beslag. Het beslag moet niet te dun zijn, dus voeg niet alle melk tegelijkertijd toe aan het beslag, maar doe dit tot het beslag de juiste dikte heeft. Het kan zijn dat er wat melk overblijft.
- Verwarm de frituurpan voor op 180 graden. Snijd de banaan door de helft en schep door het beslag.
- Doe de bananen rechtstreeks vanuit de beslagkom in de friteuse en bak ze totdat ze goudbruin en knapperig zijn/
- Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier en eet smakelijk!

Bron



<https://www.kookfans.nl/recepten/chinees-pisang-goreng/>

Info Martine Lycke 23/08/2020

Ingrediënten mengen

Niet in mand van frietketel maken, deeg loopt uit en hangt vast in de mand.
Dus beter los in het frietvet ;-)

Poedersuiker erop is ook een must
en nog lekkerder met een bolletje vanille-ijs

Mn bloem was over datum en resultaat was niet zo krokant, daarom ???

Nogal wat beslag over na 4 bananen

Fotos

