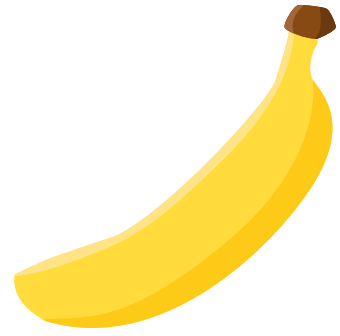


# Beignets à la banane de Doliane



## **Ingrédients:**

**500g farine**

**1 sachet de levure boulangère**

**1kg de bananes bien mûres**

**Un peu de sucre**

**De l'eau tiède**

**Huile neutre\_ type tournesol**

**Sucre glace**



Commencer par écraser les bananes avec une fourchette et puis rajouter la farine, la levure et le sucre au fur et à mesure.

Une fois le tout mélangé, rajouter progressivement de l'eau tiède en malaxant vigoureusement. Arrêter de rajouter l'eau jusqu'à ce que la pâte soit élastique et homogène

Laisser reposer une heure.

Chauffer de l'huile dans une casserole. Une fois bien chaude, déposer à l'aide de deux cuillères, des boules de la pâte dans huile. Elles sont cuites une fois qu'elles remontent à la surface et qu'elles sont bien dorées.

Saupoudrer de sucre glace pour les plus gourmands d'entre vous.

