

Comment préparer une délicieuse banane frite



Essayez cette irrésistible recette de banane frite, un dessert brésilien classique qui conquiert les palais à travers le pays. Combinant la douceur naturelle des bananes mûres avec le croquant de la friture, ce plat est parfait pour adoucir n'importe quelle occasion.

Préparez-vous à profiter d'une explosion de saveurs et surprenez vos invités avec une recette facile et délicieuse.

Que ce soit pour un déjeuner spécial ou en accompagnement d'un café, la Banane Friture est toujours un bon choix. Suivez pas à pas et savourez cette délicatesse tropicale qui reflète la saveur authentique du Brésil.

Savourez chaque bouchée et partagez le plaisir de la bonne chère avec ceux que vous aimez !

[recette]

Temps de cuisson

||| Difficulté Facile

👤 4 portions

🔥 250 Calories

🕒 40 Minutes

Ingrédients

- Bananes mûres
- Huile pour frire
- Pâte à paner (farine, œuf, lait)
- Sucre (facultatif pour saupoudrer)
- Bananes mûres
- Huile pour frire
- Pâte pour paner (farine, œuf, lait)
- Sucre (facultatif pour saupoudrer)

Méthode de préparation



Épluchez les bananes et coupez-les en tranches.



Faites chauffer l'huile dans une poêle.



Trempez les tranches de banane dans la pâte préparée.



Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Retirer et égoutter sur du papier absorbant.



Épluchez les bananes et coupez-les en tranches.



Faites chauffer l'huile dans une poêle.



Trempez les tranches de banane dans la pâte préparée.



Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Retirer et égoutter sur du papier absorbant.

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)