

## smażone banany w cieście ptysiowym



### CARALAJNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1/2 szklanki
<b>masło</b>	50 gram
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>woda</b>	1/4 szklanki
<b>skórka z cytryny</b>	1 łyżeczka
<b>esencja waniliowa</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1/4 łyżeczki
<b>olej</b>	do głębokiego smażenia
<b>cukier puder</b>	3 łyżeczki
<b>banan</b>	3 średnie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuścić masło z wodą, dodać cukier i sól. Gotować 10 sekund na małym ogniu. Zdjąć z gazu, dodać mąkę i szybko wymieszać drewnianą łyżką. Gdy ciasto się zagęści przełożyć do głębszego naczynia. Uruchomić mikser, wbić pierwsze jajko i miksować do połączenia składników. Następnie wbić drugie jajko i miksować 3-4 minuty. Dodać startą skórkę z cytryny (lub pomarańczy) oraz esencję waniliową. Ciasto schłodzić w lodówce 30 minut.

Banany pokroić na plastry o grubości około 1 cm.

Rozgrzać tłuszcz w rondelku. Temperatura powinna wynosić 160 stopni.

Kawałki bananów zanurzać w cieście i po kilka sztuk smażyć w oleju na złoty kolor z obu stron.

Po usmażeniu wyłowić na papier kuchenny aby nadmiar tłuszczu wsiąkł w papier. Posypać cukrem pudrem.

Najlepiej zjeść tego samego dnia. Smakują i na ciepło i na zimno.

Smacznego.

