

# BEIGNET DE BANANES POINGO

NIVEAU  
**Moyen**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**10 Minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**10 Minutes**

## Ingrédients

- 4 petites bananes Poingo
- 2 oeufs
- 4 c.à.s de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 ml de lait
- 1 c.à.s de rhum de litchis
- 1 zeste de citron
- de l'huile de friture

## Par

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou.



## LES ÉTAPES

- 1.** Dans un saladier, placez vos oeufs, votre sachet vanillé, votre sucre en poudre, mélangez. Ajoutez le lait, la farine et la levure chimique. Mélangez le tout.
- 2.** Découpez vos bananes Poingo bien mûres en rondelles. Plongez-les dans la pâte à beignets sur les deux faces.
- 3.** Dans une casserole, mettez de l'huile à friture. Déposez avec une cuillère de petites portions de pâtes avec votre rondelle de banane Poingo. Faites cuire. Attendez que vos beignets soient légèrement dorés pour les sortir de la friture.
- 4.** Egouttez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace. Bonne dégustation.