

GEFRITUURDE BANAN (OF ANDER FRUIT) OP EEN STOKJE, MET CHOCO DISCODIP



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie Friet & Snacks
- 100 g bloem
- 50 g geraspte kokosnoot
- 50 g kristalsuiker
- 50 ml melk
- 1 ei
- 1 tl bakpoeder
- snuf zout
- 2 bananen
- 200 g pure chocolade
- 4 el discodip of andere versiersels

BEREIDINGSWIJZE

- > Verwarm de frituurolie in een braadpan of frituurpan op 175°C.
- > Meng het ei met de melk in een bakje. Doe de bloem, kokosnootrasp, suiker, bakpoeder en zout in een mengkom. Meng goed.
- > Voeg dan het ei en de melk toe. Meng tot een mooi beslag.
- > Pel de bananen, snijd ze door midden en zet alle helften op een prikker (kan een satéprikker zijn, maar liever een plat stokje).
- > Haal de halve bananen door het beslag heen en frituur elk ongeveer 3 minuten met stokje en al.
- > Smelt de chocolade in de magnetron. Laat de bananen afkoelen, dip in de chocolade en besprenkel met discodip.