Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Panikeke (beignets)

15 min	10 min	5 min	0	341
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les panikekes

- 1 **Banane(s)**
- 150 g **Farine**
- 65 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 0.25 c. à café **Levure chimique**
- 90 ml **Eau**
- 1 pincée(s) **Sel**
- 50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour le dressage

- 1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des panikekes

1. Eplucher la banane, l'écraser dans un bol à l'aide d'une fourchette.
2. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, la levure et le sel.
3. Creuser un puits au centre, verser l'eau progressivement. Mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Ajouter l'extrait de vanille, la pulpe de banane puis mélanger.
5. Faire chauffer l'huile dans une friteuse. Plonger délicatement des petites portions de pâte à l'aide de deux cuillères à café.
6. Lorsque les beignets remontent à la surface, baisser le feu et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés.
7. Egoutter les panikekes à l'aide d'une écumoire, les déposer sur une assiette plate recouverte de papier absorbant.

Étape 2

Dressage

1. Dresser les panikekes sur un plat de service, les saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette.
2. Déguster encore tiède.