

בננה בציפוי פירורי פתיבר



רכיבים

- בננה
- גרם פתי בר קרמל
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- ביצה
- כוס שמן קנולה
- כדורים גלידה בטעם וניל
- גרם ריבת חלב

הכנה

1. טוחנים דק את הפתיבר קרמל במעבד מזון.
2. מכינים שלוש קערות - קערה אחת עם קמח, קערה אחת עם ביצים וקערה אחת עם פירורי פתיבר.
3. מצפים את הבננות בקמח, לאחר מכן טובלים בביצים ובסוף מצפים בפירורי פתיבר.
4. מחממים את השמן בסיר או מחבת עמוקה ומטגנים את הבננות עד השחמה.
5. מניחים על נייר סופג לספיגת עודפי שמן.
6. מחממים את ריבת החלב במיקרוגל כ- 20 שניות עד ריכוך.
7. חותכים את הבננות לחצי, מניחים על צלחת הגשה ובעזרת כפית מזלפים מעט ריבת חלב.
8. מניחים כדור גלידה וניל לצד הבננה.

20 דקות

6 servings 6