**Friteeratut banaanit  
  
4 annosta  
Friteeraustaikina:  
1,5dl vehnäjauhoja  
0,5 dl maizenaa**

**3/4 tl leivinjauhetta  
1 dl vettä  
1 rkl Ruokokidesokeria  
(1 muna)  
  
2 banaania  
  
3-5dl rypsiöljyä  
  
Lisäksi:   
vaniljajäätelöä  
Vaaleaa siirappia**  
  
Sekoita friteeraustaikinan ainekset tasaiseksi seokseksi ja anna turvota noin 15 minuuttia.  
  
Kuumenna ruokaöljy kasarissa noin 180 asteiseksi. Oikea lämpötila on saavutettu, kun tiputat pisaran taikinaa öljyyn ja se ruskistuu pian.  
Leikkaa banaanit puolikkaiksi ja kasta taikinassa kauttaaltaan.  
Nosta ne yksitellen tai muutama kerrallaan kasariin. Käännä ympäri kun saavat väriä pintaan.  
Nosta leivinpaperille valumaan hetkeksi.  
  
Tarjoa vaniljajäätelön ja Vaalean siirapin kanssa.