Dessert Triangulaire Aux Bananes

Muzlu Muska Tatlısı

2 pâtes à filo prêts
4 cuillères à soupe de crème de noisette
5 cuillères à soupe de lait
1 œuf
Pour frire ;
1,5 tasses à thé d'huile
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Mélangez les ingrédients intérieur. Mettez dans un bol creux, de la crème de noisette et du lait. Mélangez bien les ingrédients.
Rajoutez des bananes coupé finement. Mélangez sans écraser les bananes.
Coupez les pâtes à filo du milieu, puis coupez des bandes de la largeur de 4 doigts.
Mettez le mélange de banane au bout de la bande. Pliez le côté triangulairement. Donnez une forme triangulaire en pliant.
Préparez toutes les bandes de la même façon puis mettez dans l'huile brûlant.
Saupoudrez du sucre en poudre sur les triangles aux bananes puis servez.

N-B; Si empilez pas les triangles serrement, le mélange qui est dedans, risque de couler.