



Pandis Aux Bananes

Muzlu Pandis



4 œufs
½ tasse de sucre en poudre
1,5 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
Pour la surface ;
2 bananes
Pour le sirop ;
2 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre puis rajoutez du jus de citron. Retirez du feu 1-2 minutes plus tard.
- # Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre en poudre. Mélangez avec un mixer pendant 2-3 minutes.
- # Rajoutez de la farine, de la vanille et de la poudre à pâte puis mélangez encore un petit moment.
- # Versez le mélange dans un plat de cuisson huilé. Placez au four préchauffé à 180 degrés, laissez cuire pendant 35-40 minutes.
- # Versez le sirop froid sur le dessert chaud qui vient de sortir du four. Laissez reposer pendant 2 heures.
- # Coupez les bananes en rond, puis coupez le dessert en carré identique à la taille des morceaux de bananes.
- # Mettez un morceau de bananes sur chaque carré puis servez.

N-B; Si vous placez les bananes juste avant le service, les bananes noirciront pas. Pour éviter de noircir, vous pouvez mettre du gel ou du jus de citron mais il n'est pas conseillé car le goût changera.