

こんがり揚げたバナナボール (Deep fried banana balls)

Jemput-jemput Pisang (Cekook Pisang)

朝食やスナックに適切な簡単に作れるバナナ料理です。私はラナウで教わった方法 1 で作ってみました。美味しくて中学生の孫にも好評でした。方法 2 は表中に注記したサイトに掲載されているレシピを抄訳したものです。

	方法 1	方法 2
材料	- 熟したバナナ 3 本 - 小麦粉 100g - 熱した植物油 大匙 3	- 熟したバナナ 300g - 米粉 50g - 小麦粉 50g - 塩 小匙 1/4 - 重曹 小匙 1/4 - 砂糖 大匙 1 (バナナの糖度で調整)
方法	- 皮をむいたバナナを潰す。 1 と小麦粉を混ぜ、熱した植物油を加え、さらに混ぜる。 - 油を中火で高温まで熱す。 - 熱した油にスプーンいっぱいの 2 を入れる。いくつか入れ、くっつかないようにし、焦げ色がつく前にスプーンを使って丸くなるよう整形する。	- 皮をむいたバナナを潰す。 - 砂糖以外の材料を 1 と混ぜる。(揚げる直前に砂糖を入れることでがわをカリカリにできる) - 油を中火で高温まで熱す。 - 熱した油にスプーンいっぱいの 2 を入れる。いくつか入れ、くっつかないようにし、焦げ色がつく前にスプーンを使って丸くなるよう整形する。 http://www.nyonyacooking.com/cekook-pisang/ Copyright © 2015 Nyonya Cooking. All rights reserved.