Kuih Kodok (frityrstekte bananboller)



Ingredienser

2 godt modne bananer
3 ss brunt sukker
0,5 ts bakepulver
0,5 ts vaniljeessens
100 g hvetemel (se tips)

Til steking:
5 dl solsikkeolje (se tips)

Til servering:
melisdryss/vaniljesukker

Fremgangsmåte

Mos bananene og bland med de øvrige ingrediensene. Det skal bli en bløt og klissete deig.

Varm opp olje i en liten, tykkbunnet kjele (oljen er varm nok når det bruser rundt en trepinne). Stek noen teskjestore bananboller om gangen i den varme oljen. Snu de rundt med to gafler så de blir jevnt brune. La de ferdigstekte bananbollene ligge og trekke på kjøkkenpapir.

Serveres nystekte med melisdryss og vaniljesukker!

Tips

20 g av hvetemelet kan byttes ut med rismel. Det gir litt sprøere skorpe på bananbollene. Rismel fås kjøpt i enkelte matvarebutikker og helsekostbutikker.

Behovet for mel avhenger litt av hvor store bananer du bruker så du får tilpasse litt, men husk at det er meningen at deigen skal være bløt og klissete.

Det kan være lurt å bruke våte teskjer/fingre til å forme boller av den klissete deigen.

Du kan bruke annen matolje enn solsikkeolje til steking, men være nøye på at det er olje med nøytral smak.

Pass nøye på så bananbollene ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Vær dessuten forsiktig så du ikke brenner deg - og husk at du aldri må ha vann i den varme oljen!!!

"Jemput makan!" = "Please eat!"

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kuih-kodok-frityrstekte-bananboller