

Chuối Chiên

Los chuối chien son mini-bananas sumergidas en una pasta de harina de arroz y fritas, típicas de la cocina vietnamita.



| Prep. | Cocinar | Tiempo de Repose | Total |
|--------|---------|------------------|--------|
| 20 min | 15 min | 15 min | 35 min |

Plato: Postre Cocina: Asiático, Vegano, Vegetariano, Vietnamita

Raciones: 10 personas Autor: Sarah-Eden Dadoun

Enregistrar

Ingredientes

- 10 plátanos mini
- Aceite vegetal (para freír)

Para la masa

- 160 g de harina de arroz
- 150 g de harina para todo uso
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- 2 gotas de colorante para alimentos amarillo
- El jugo de media lima
- ¼ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar extrafino (caster)
- 240 ml de agua

Instrucciones

Masa

1. En un tazón, bata todos los ingredientes excepto los bananos y el aceite vegetal, hasta que quede suave. Deje reposar durante 15 minutos.

Plátanos

1. Pele los plátanos.
2. Coloque el plátano entre dos hojas de plástico o entre dos hojas de papel pergamino. Con una tabla, de madera o vidrio, aplaste suavemente cada plátano, hasta que tenga un grosor de unos 0,5 cm (sin romperlos).
3. Caliente una olla grande con aceite vegetal a intensidad media-alta.
4. Cuando el aceite esté lo suficientemente caliente, sumerja cada plátano en la masa y fríalo durante 2 minutos por cada lado.
5. Retire los plátanos del aceite y escúrralos. Sumérjalos nuevamente en la masa y fríalos otra vez durante 2 a 3 minutos de cada lado.
6. Coloque los plátanos fritos sobre toallas de papel y sírvalos calientes.