

Μπανανολουκουμάδες βουτηγμένοι σε Fondue σοκολάτας ION, από την Μίκα Παντελάκη και το ionsweets.gr!

- Ποσότητα
- 13-15 τεμάχια
 - Επίπεδο

Easy

Συστατικά

- **Υλικά για τους λουκουμάδες**
- 1 ώριμη μπανάνα λιωμένη με ένα πιρούνι
- 3γρ κανέλα τριμμένη
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 200γρ βάφλα τριμμένη ή τριμμένα γεμιστά μπισκότα σοκολάτας
- 30-45γρ τυρί κρέμα
- **Υλικά για το κουρκούτι**
- 330γρ γκαζόζα
- αλεύρι φαρίνα (όσο πάρει)
- ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
- 1 πακέτο Fondue σοκολάτας ION

Οδηγίες

- 1. Σε ένα μπολ με ένα πιρούνι ανακατεύουμε καλά τα υλικά για το κουρκούτι (θέλουμε να είναι αρκετά πηχτό έτσι ώστε να κολλήσει καλά πάνω στους λουκουμάδες μας)

- 2. Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύω όλα τα υλικά για τους λουκουμάδες. Πλάθω σε μικρά μπαλάκια περίπου 20-25 γραμμάρια. Αφήνω στο ψυγείο μέχρι να ζεστάνει το λάδι μου. Έπειτα περνάω τους λουκουμάδες από το κουρκούτι και τους ρίχνω στο καυτό λάδι μέχρι να χρυσαφίσουν. Δοκιμάζω πρώτα έναν λουκουμά για να είμαστε σίγουροι ότι έχει πετύχει το κουρκούτι. Αφαιρώ από το λάδι και αφήνω για λίγο σε χαρτί κουζίνας.
- 3. Με τις οδηγίες χρήσεις ζεσταίνω το Fondue ION και μόλις είναι έτοιμο βουτάω τους λουκουμάδες μέσα.
- Μερίδες : 13-15
- Έτοιμο σε : 15 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Μίκα Παντελάκη

Η Μίκα Παντελάκη γεννήθηκε το 1994 και είναι απόφοιτη της Σχολής Μαγειρικής Etoile. Έχει παρακολουθήσει σεμινάρια από γνωστούς Έλληνες Σεφ Ζαχαροπλάστες και Μάγειρες. Έχει δουλέψει σε γνωστά εστιατόρια της Αθήνας ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<https://ionsweets.gr/recipe-items/μπανανολουκουμάδες-βουτηγμένοι-σε-fondue/>