

# GĂTEȘTE ȘI JOACĂ-TE CU



**Acum a venit  
și momentul  
să facem  
desert. Ura!**  
gătește  
Banane  
Excentrice  
cu Chowder

VEI AVEA NEVOIE DE

2 banane

1 plic de zahăr vanilat

1 plic praf de copt

2-4 linguri de făină

1/2 l ulei

1 pahar de apă minerală

Mergeți până la cel mai apropiat magazin, urcați-vă în bananier și alegeți 4 banane, apoi coborâți ușor pe liane până la casierie. Vă dezvălui un secret: banana e mai bună dacă e mai închisă la culoare...

Curățați banana de coajă. Dacă nu vă descurcați, faceți o vizită la Grădina Zoologică și cereți ajutorul urangutanului de serviciu. Tăiați-o în felii de 2-4 cm grosime și presărați-le cu zahărul vanilat. Apoi luați un bol, puneți în el 2-4 linguri de făină și conținutul pachetului de praf de copt. Adăugați apă minerală și amestecați viguros, cât să se formeze o pastă de consistența laptelui bătut.

Între timp puneți pe foc cam o jumătate de litru de ulei într-o cratiță mai adâncă. Luați feliile de banană, treceți-le prin pasta de mai sus și țuști! în uleiul super bine incins. NU le aruncați, puneți-le în ulei ușor, cu dragoste și căldură. După un minut, poate două, se formează o crustă crocantă și gata! Scoateți-le, scurgeți-le și puneți-le pe un șervet de bucătărie, să absoarbă uleiul în exces. Puneți feliile pe farfurie, stropiți-le cu un strop de miere și... poftă bună!