ROLLS à la crème de chocolat et banane

Recette proposée par Lubica du site bonapeti.bg

- 12 tranches de pain de mie sans croûte

- 1 banane

- 1 boîte de crème au chocolat

Aplatissez chaque tranche avec un rouleau, tartinez chaque tranche de crème au chocolat et ajouter la banane que vous aurez écrasée à l'aide d'une fourchette.

Puis préparer une composition de:

- 2 œufs

- 6 cuillères à soupe de lait

- 2 cuillères à soupe rase sucre

- 1 cuillère à soupe de jus de citron (facultatif)

- 1 sachet de sucre vanillé

Tremper les Rolls dans cette préparation et faites frire dans une poêle avec de l'huile.

Ensuite rouler les Rolls dans une composition de sucre et de cannelle.