

 Без имени 5

Банановые панкейки

 20—25 Мин.

Способ приготовления

Ингредиенты 2 Порции

 = Kotányi Produkte

125 г	Мука
1 ст.л.	 Разрыхлитель теста
1 ч.л.	 Корица молотая
Щепотка	 Соль морская
1 шт.	Банан
1 шт.	Яйцо
180 мл	Молоко
3 ст.л.	Шоколадные капли

- 1 Смешайте в миске муку, разрыхлитель, корицу и соль. Отдельно разомните банан вилкой, затем добавьте яйцо и перемешайте смесь венчиком.
- 2 В жидкие ингредиенты добавьте теплое молоко, а затем аккуратно введите сухую смесь, тщательно перемешивая тесто. В самом конце добавьте шоколадные капли.
- 3 Нагрейте большую сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне. Смажьте поверхность маслом и с помощью мерного стакана или большой ложки вылейте на сковороду 3-4 порции теста. Выпекайте 2-3 минуты до появления пузырьков на поверхности, затем переверните панкейк.
- 4 Выпекайте с другой стороны еще 1-2 минуты. Подавайте панкейки с ломтиками банана, кленовым сиропом или медом! Приятного аппетита!

