

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

Банановые панкейки

20—25 Мин.

Способ приготовления

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!