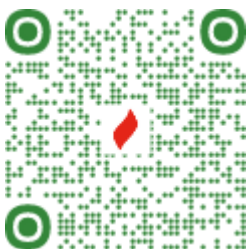




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|--|
| 125 g | Брашно |
| Щипка | Сода бикарбонат |
| ½ ч.л. | ♦ Канела на прах |
| 1 бр. | Банан, добре узрял |
| 1 бр. | Яйце |
| 180 ml | Прясно мляко |
| 3 с.л. | Натрошен шоколад или шоколадови kanku |
| | ♦ Морска сол |



Бананови палачинки с шоколад

🕒 20–25 Минути 

Подготовка

- 1 Разбъркайте брашното в купа със сода бикарбонат, сол и канела. В отделна купа намачкайте банана с вилка и разбийте с яйцето. Добавете млякото и шоколада в течната смес и разбъркайте добре.
 - 2 Разбъркайте двете смеси – нормално е да останат малко бучки.
 - 3 Загрейте тиган с незалепащо покритие на умерен огън. Намазнете го леко и сложете около половин черпак от сместа. Оставете за 2-3 минути, докато започнат да се образуват балончета по повърхността на тестото. Обърнете палачинките и пържете още 1-2 минути.
- СЪВЕТ:** Оформете малки палачинки, които не заемат целия тиган, за да сте сигурни, че са се сготвили. Така ще можете и да пригответе няколко наведнъж.
- 4 Сервирайте палачинките с парченца банан и заляти с кленов сироп или мед.