

Банановые оладьи с шоколадными хлопьями

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Разделите яйца на белки и желтки. Взбейте молоко с яичным желтком и специями.
2. Смешайте разрыхлитель с мукой и медленно добавьте в молочную смесь. Смесь должна быть густой, но при этом жидкой — добавьте такое количество муки, чтобы получилась нужная консистенция.
3. Взбейте яичные белки до твердых пиков и постепенно добавьте их в смесь вместе с шоколадной крошкой.
4. Растопите сливочное масло в сковороде. С помощью небольшой ложки налейте тесто на сковороду и положите сверху кусочки банана.
5. Обжарьте с обеих сторон до золотистой корочки. Переложите готовые оладьи из сковороды на бумажные полотенца.
6. Подавайте оладьи на тарелке с медом (по желанию).

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

100 мл	Молоко
2	Яйца
120 г	Мука
1 ч. л.	Разрыхлитель теста
15 г	Шоколадная крошка
1 ч. л.	Сливочное масло
1 шт.	Банан
	Мед (по желанию)
1 ч. л.	Корица молотая
1 ч. л.	Кардамон молотый
1 щепотка	Имбирь молотый