



Банановые оладьи с шоколадными хлопьями

⌚ 30—40 Мин. 

Способ приготовления

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

- 1 Разделите яйца на белки и желтки. Взбейте молоко с яичным желтком и специями.
- 2 Смешайте разрыхлитель с мукой и медленно добавляйте 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 добавляйте 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).

