

Bananowe naleśniki z czekoladą

20—30 Min

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj mąkę, sodę oczyszczoną, cynamon i sól. W drugiej misce rozgnieć banana widelcem, następnie dodaj jajko i wymieszaj trzepaczką.
2. Dodaj mleko i czekoladę, a na koniec delikatnie połącz z suchymi składnikami. Ciasto będzie trochę grudkowate.
3. Rozgrzej dużą patelnię z powłoką nieprzywierającą na średnim ogniu. Posmaruj olejem i za pomocą dużej łyżki wlej 3-4 krążki ciasta na patelnię. Smaż, aż na powierzchni naleśnika pojawią się bąbelki, 2-3 minuty i obróć.
4. Piecz po drugiej stronie przez kolejne 1-2 minuty. Upieczone naleśniki wyjmij na blachę. Powtórz czynność z resztą mieszanki. Podawaj z plasterkami banana i syropem klonowym lub miodem.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

125 g	Mąka (zwykła, orkiszowa, owsiana)
1 łyżka	Soda oczyszczona do pieczenia
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
0.25 łyżeczki	Sól
1 szt	Banan dojrzały rozgnieciony
1 szt	Jajo duże
180 ml	Mleko
3 łyżki	Czekoladowe krople do deserów
1 szt	Banan pokrojony do serwowania