

Шоколадні бананові млинці

20–25 хв

Приготування

1. Покласти борошно, соду, корицю і сіль у миску. В іншій мисці розім'яти банан виделкою, додати яйце і змішати вінчиком.
2. Додати молоко і шоколад, а наприкінці обережно вмішати сухі інгредієнти.
3. Розігріти велику антипригарну сковороду на середньому вогні. Змастити її олією і за допомогою мірного стакана або великої ложки вилити 3–4 кола тіста на сковороду. Випікати 2–3 хвилини, доки на поверхні не з'являться бульбашки, потім перевернути.
4. Випікати з іншого боку ще 1–2 хвилини. Перекласти готові млинці на тарілку. Повторити з рештою тіста. Подавати з скибочками банана і кленовим сиропом або медом.

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

125 г	Борошна (пшеничного або вівсяного)
1 ст.л.	Соди
0.5 ч.л.	Кориця, мелена
1	Великий стиглий банан, розім'яти
1	Яйце
180 мл	Молока
	¼ чайної ложки солі
3 ст.л.	Шоколадних крапель або чіпсів
	Банан, нарізаний скибочками, для подачі