

Clătite cu banane și ciocolată

— Min.

Pregătire

1. Amestecați făina, bicarbonatul, scorțișoara și sarea într-un castron. Într-un alt castron, pasați banana cu o furculiță, apoi adăugați oul și amestecați cu un tel.
2. Adăugați laptele și ciocolata, iar la final încorporați ușor ingredientele uscate. Aluatul va rămâne puțin grunjos.
3. Încălziți o tigaie mare antiaderentă la foc mediu-mare. Ungeți-o cu puțin ulei și, folosind o cană de măsurat sau o lingură mare, turnați 3-4 cercuri de aluat în tigaie. Coaceți până când apar bule pe suprafața clătitei, aproximativ 2-3 minute, apoi întoarceți-o.
4. Coaceți pe cealaltă parte încă 1-2 minute. Scoateți clătitele coapte pe un platou. Repetați cu restul compoziției. Serviți cu felii de banană și sirop de arțar sau miere.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

125 g	Făină
1 linguriță	Bicarbonat de sodiu
0.5 linguriță	Scorțișoară măcinată
1 praf	Sare de mare iodată
1	Banană mare coaptă, pasată
1	Ou
180 ml	Lapte
3 linguri	Chipsuri sau bucați de ciocolată
	Banană feliată, pentru servire