

Clătite cu banane și fulgi de ciocolată

30—40 Min.

Pregătire

1. Separă ouăle. Amestecă și bate laptele cu gălbenușuri de ou și cu amestecul Veggy Sweet.
2. Amestecă praf de copt în făină și amestecă încet compoziția cu lapte. Amestecul trebuie să fie gros dar totuși lichid, așa că adaptează cantitatea de făină pe care o adaugi în funcție de consistență.
3. Bate albușurile de ouă până când devin o spumă fermă și apoi încorporează-le încet în compoziție alături de fulgii de ciocolată.
4. Topește untul într-o tigaie. Folosește o cupă mică pentru a turna aluatul de clătite în tigaie și aranjează feliile de banane deasupra.
5. Lasă-le să se prăjească până se rumenesc pe ambele părți. Scoate-le din tigaie și pune-le pe prosoape de hârtie.
6. Servește clătitele pe o farfurie cu miere (opțional) și savurează.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

100 ml	Lapte
2	Ouă
120 g	Făină
1 linguriță	Praf de copt
15 g	Fulgi de ciocolată
1 linguriță	Unt
1 bucată	Banană
1 plic	Archive: Veggy Sweet amestec de asezonare
	Miere (opțional)