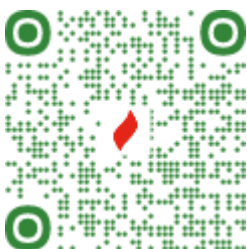




Ingrediente 2 Porții

♦ = 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 aseasonare
	Miere (opțional)



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.