



Čokoladne banana palačinke

🕒 10–15 Min 

Priprema

- 1 U zdjeli pomiješajte brašno, vinski kamen, cimet i sol. U drugoj zdjeli vilicom zgnječite bananu pa dodajte jaje i pomiješajte pjenjačom.
- 2 Umiješajte mlijeko i čokoladnu te na kraju nježno umiješajte suhe sastojke. Tijesto će biti malo grudičasto.
- 3 Zagrijte veliku neprijanjajuću tavu na srednje jakoj vatri. Premažite je uljem te pomoću mjerne posude ili veće žlice ulijte 3-4 kruga tijesta u tavu. Pecite dok se na površini palačinke ne pojave mjehurići, 2-3 minute te okrenite.
- 4 Pecite s druge strane još 1-2 minute. Pečene palačinke vadite na pladanj. Ponovite s ostatkom smjese. Poslužite s kriškama banane i javorovim sirupom ili medom.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

125 g	Brašna (glatko, pirovo ili zobeno)
1 žlica	♦ Vinski kamen
0.5 žličice	♦ Cimet mljeveni
1 prstohvat	Soli
1 kom	Veća zrela banana, zgnječena
1 kom	Jaje, veće
180 ml	Mlijeka
3 žlice	Čokolade, komadića ili kapljica
	Narezana banana, za posluživanje

