



Csokis-banános amerikai palacsinta

🕒 – Perc   

Elkészítés

- 1 Keverjük össze a lisztet, a szójabikarbónát, a fahéjat és a sót egy tálban. Egy másik tálban villával pépesítsük a banánt, majd adjuk hozzá a tojást, és keverjük össze habverővel.
- 2 Ajuk a banános keverékhez a tejet és a csokoládét, majd a végén óvatosan keverjük bele a száraz hozzávalókat. A tészta kissé darabos lesz.
- 3 Melegítsünk fel egy nagy tapadásmentes serpenyőt közepesen magas hőfokra. Kenjük meg olajjal, és egy mérőpohár vagy egy nagy kanál segítségével öntsünk 3-4 tézszakört a serpenyőbe. Addig sütssük, amíg a palacsinta felszínén buborékok jelennek meg, kb. 2-3 percig, majd fordítsuk meg.
- 4 Süssük aranybarnára a palacsinták másik oldalát is további 1-2 percig. A megsült palacsintákat tálcára szedjük. Ismételjük meg a maradék masszával. Tálaljuk banánszeletekkel és juharsziruppal, vagy mézzel.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|----------|---|
| 125 g | Liszt (sima, de lehet tönköly, vagy zab is) |
| 1 ek. | Szójabikarbóna |
| 0.5 tk. | ♦ Bio fahéj, őrölt |
| 0.25 tk. | Só |
| 1 db | Nagy érett banán, pürésítve |
| 1 db | Tojás, nagy |
| 180 ml | Tej |
| 3 ek. | Csokoládéforgács, vagy -darabka |
| 1 db | Banán, felszeleve a tálaláshoz |

