



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

100 ml	Mleko
2 szt.	Jajko
120 g	Mąka
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
15 g	Czekoladowa posypka
1 łyżeczka	Masło
1 szt.	Banan
1 łyżka	♦ Cynamon mielony
1 łyżka	♦ Kardamon mielony
0.5 łyżeczki	♦ Imbir mielony
0.5 łyżeczki	♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
	Miód (opcjonalnie)

Naleśniki bananowe z czekoladowymi płatkami

🕒 30—40 Min 

Przygotowanie

- 1 Rozdziel jajka. Utrzyj mleko i żółtko z korzennymi przyprawami Kotányi.
- 2 Wymieszaj proszek do pieczenia z mąką i powoli dodawaj do mleka. Mieszanka powinna być gęsta, ale nadal płynna — należy dostosować ilość dodawanej mąki w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- 3 Ubij białka na sztywną pianę i powoli dodawaj je do mieszanki wraz z posypką czekoladową.
- 4 Roztop masło na patelni. Przy użyciu małej chochelki wlewaj naleśniki na patelnię, a następnie układaj na nich plasterki banana.
- 5 Smaż do uzyskania złocistobrązowego koloru po obu stronach. Zdejmij z patelni i połóż je na papierowych ręcznikach.
- 6 Podawaj naleśniki na talerzu z dodatkiem miodu (opcjonalnie) i ciesz się smakiem.

