

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.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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)