

Mini pączki bananowe (bez jajka)



Autor: **KORAL**
Przepisów: **846** Ocena: **17440**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- obrane banany 500 g
- cukier kokosowy (lub trzcinowy) 50-55 g
- mąka orkiszowa + pszenna (pół na pół) 340 g
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- cynamon 1 łyżeczka
- olej do smażenia
- kwaskowy dżem , konfitura, powidła lub cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Banany zmiksować z cukrem na aromatyczną papkę.



- 2 Oba rodzaje mąki wymieszać z proszkiem i cynamonem, dosypać do masy bananowej, zmiksować w robocie kuchennym.
Olej rozgrzać, nabierać łyżką masę i kłaść na olej.
Smażyć z obu stron na rumiano.
Wyjąć łyżką cedzakową i przełożyć na ręcznik papierowy.
Pączki można podawać z kwaskową konfiturą lub posypać cukrem pudrem, wszystko uzależnione od słodkości bananów.



Twoje notatki do przepisu:

