

# Naleśniki bananowe



Autor: **WaniliowImprowizacje**  
Przepisów: **552** Ocena: **5051**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 duży dojrzały banan
- 1 jajko
- 1szkl. mąki tortowej
- 1,5szkl. mleka
- szczypta soli
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Banana (wybrałam takiego większego i dojrzałego, aby był słodki) obrałam i pokroiłam na plasterki. Wrzuciłam do pojemnika blendera i zblendowałam na gładką papkę. Papkę bananową przełożyłam do miski. Dodałam mąkę tortową, jajko, mleko i szczyptę soli. Wszystko zmiksowałam do połączenia składników. Małą patelnię nagrzałam. Posmarowałam ją lekko olejem i nalałam porcję ciasta naleśnikowego rozprowadzając je po całej patelni. Naleśniki smażyłam na złoty kolor, po czym przewracałam na drugą stronę i również smażyłam na złoto. Usmażone naleśniki wykladałam na talerz. Patelnię natłuszczałam przed każdym kolejnym naleśnikiem. Naleśniki są najlepsze oczywiście na ciepło. Można je posypać cukrem pudrem lub podać z innymi słodkimi dodatkami, ale naleśniki same w sobie są słodkie i smaczne, więc można je zjadać również bez innych dodatków.

## Twoje notatki do przepisu: