

# Placki z banana



Autor: **KulinaryRollercoaster**  
Przepisów: 14 Ocena: 143

1-2 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 banan
- 2 jajka
- 2 łyżeczki mąki kokosowej (opcjonalnie)
- Olej kokosowy do smażenia
- Sos jagodowy:
- 200g jagód mrożonych
- 0,5 cytryny
- 2 łyżki cukru
- 30% śmietanka

## Sposób przygotowania:

- 1 W miseczce ugnieć widelcem banana, a następnie dodaj jajka. Całość wymieszaj na jednolitą masę. Dodatkowo dodaj mąkę kokosową.
- 2 Następnie na patelni rozgrzej olej kokosowy i przełóż na nią za pomocą łyżki przygotowaną masę formując małe placuszki. Z podanej proporcji składników wychodzi ok 8 sztuk małych placuszków.  
UWAGA: placuszki są bardzo delikatne i ciężko się je przewraca na drugą stronę. Nie zniechęcajcie się tym, bo w smaku są fantastyczne. Przetestowałam na dzieciach z rodziny.
- 3 Wykonanie sosu:  
Na suchej patelni rozgrzej cukier i dodaj do niego sok wyciśnięty z połowy cytryny. Pamiętaj, że cukru na karmel nie mieszamy! Po chwili, kiedy całość zacznie wrzeć i lekko zmieni kolor na ciemniejszy, wrzucamy jagody. Teraz możesz całość wymieszać. Kolejno dodaj ok 0,5 kubeczka śmietanki. Pomieszaj całość i poczekaj aż sos odparuje i zgęstnieje.
- 4 Usmażone placuszki połóż na talerz, a następnie polej sosem.

Życzę smacznego i pozdrawiam ciepło  
Magda

## Twoje notatki do przepisu: