



Bananowe pancakes z masłem orzechowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **10**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i wymieszać. W osobnej misce roztrzepać jajko, dodać maślanekę, syrop i roztopione masło, ponownie rozmieszać. Banany pokroić i dodać do masy, wymieszać, dodać mąkę i połączyć. Ciasto powinno być gęste.

Krok 2

Smażyć na patelni z niewielkim dodatkiem oleju. Obsmażyć minutę z każdej strony lub aż do momentu kiedy placki nabiorą złocistego koloru. Podawać z masłem orzechowym i pokruszonymi orzechami.

Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1.5 dojrzałego banana
- 1 szklanka maślanek Mrągowskiej
- 1 jajko
- 20 g masła łąciate
- 2 łyżeczki syropu klonowego
- 2 łyżki cukru pudru
- 4 łyżki masła orzechowego