



Łaciate placki z kaszą manną i bananem

Autor: Katarzyna Mecmajer

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Kaszę mannę zalej mlekiem i pozostaw na około 15 min (kasza zdąży spęcznieć). Dodaj do niej rozgniecionego widelcem banana oraz jajko. Wymieszaj składniki łyżką. Odlej ok. 1/3 powstałego ciasta i dodaj do niego kakao lub karob. Rozgrzej patelnię z odrobiną masła. Wylewaj na nią niewielkie kropki ciemnego ciasta. Zalewaj je białym ciastem tak by powstały łaciate placki. Smaż je z obu stron. Smacznego!

Wskazówki

Placuszki świetnie nadają się na śniadanie, kolację czy przekąskę na wynos dla dzieci. Słodycz banana jest wystarczająca dla małych dzieci. Jeśli ktoś woli jednak słodsze smaki - do ciasta na placki można dodać dowolne słodziwo (miód, cukier, syrop klonowy).

placki

- 0,5 szklanki kaszy manny,
- 0.5 szklanki mleka łaciate,
- 1 dojrzały banan,
- 1 jajko,
- 2 łyżki kakako lub karobu,
- 1 łyżka masła do smażenia