

Bananowe Naleśniki



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **200** Ocena: **2992**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- szklanka mąki kukurydzianej
- 1,5 szklanki mleka
- 0,5 szklanki wody mineralnej gazowanej
- 3 jajka
- 2 banany
- 2 łyżeczki cukru brązowego
- 2 łyżki oleju
- 1 tabliczka czekolady
- 1 łyżeczka masła
- 200 ml śmietany 30%
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Banany obieramy, rozgniatamy w miseczce widelcem. Do drugiej miski wsypujemy mąkę, wbijamy jajka dodajemy łyżeczkę cukru i powoli wlewamy mleko. Miksujemy. Do masy przekładamy banany nadal miksujemy na koniec dodajemy wodę mineralną. Na rozgrzaną patelnię wlewamy odrobinę oleju i rozcieramy papierowym ręcznikiem. Smażymy naleśniki z obu stron.
- 2 W garnku gotujemy wodę, nakładamy metalową miskę i rozpuszczamy czekoladę w kąpeli wodnej. Dodajemy masło i wszystko dokładnie mieszamy.

Do miski wlewamy śmietanę dodajemy łyżeczkę cukru i miksujemy do powstania sztywnej masy. Wkładamy do lodówki.
- 3 Na naleśniki nakładamy czekoladę rozsmarowujemy i składamy naleśniki. Na wierzch kładziemy bitą śmietanę (j najpierw przełożyłam do rękawa cukierniczego i wycisnęłam na naleśniki).
Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: