

Banany smażone w cieście naleśnikowym, podane z syropem klonowym:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **502** Ocena: **4780**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto naleśnikowe:
- 1 szklanka wody gazowanej
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli i cukru
- 1 duże całe jajko
- 2 łyżki oleju i tyle mąki, by ciasto miało gęstość słodkiej śmietanki
- Dodatkowo:
- 3-4 banany
- syrop klonowy, cukier puder lub płynny miód

Sposób przygotowania:

1

Tak przygotowane ciasto odstawiamy na pół godziny by gluten w mące nabrał siły.

2

Banany obrać, przekroić na pół a każdą połówkę jeszcze przeciąć wzdłuż.
Zanurzać w cieście naleśnikowym i smażyć z obu stron do delikatnego zrumienienia.
Odsączyć na papierowym ręczniku.
Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem lub poleć syropem klonowym albo płynnym miodem.

Twoje notatki do przepisu: