

Racuchy z bananami

Autor: **ziarek**Przepisów: **29** Ocena: **622**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- szczypta soli
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania
- 3 banany

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbić 2 jajka, wsypać 2 łyżki cukru, cukier waniliowy, szczyptę soli i ubić mikserem. Następnie wlać mleko, wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia i wszystko razem zmiksować.

Banany obrać, pokroić w talarki i dołożyć do ciasta, lekko wymieszać.

Na patelni rozgrzać olej i łyżką nakładać porcje ciasta, starając się by było parę talarekóv banana w placku. Po upieczeniu racuchy przełożyć na papier w celu odsączenia tłuszczu. Przed podaniem posypać cukrem pudrem. Racuchy możemy również podać ze śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: