



BANANOWE PLACUSZKI Z SOSEM TOFFI

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki,
- 2 – 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 3 – 4 łyżki cukru pudru (można nie dodawać) lub 2 zwykłego białego cukru,
- 2 jajka,
- 1 szklanka mleka,
- 4 łyżki stopionego masła,
- 1 rozgnieciony banan,
- 1 łyżeczki ekstraktu z wanilii.

Wykonanie:

1. Do miski przesiej mąkę, a następnie dodaj proszek, cukier i sól.
2. Rozgnieć banana, a masło rozpuść w rondelku. Połącz je w wyżej wymienionymi składnikami.
3. Dolej mleko, jajka, ekstrakt waniliowy i całość zmiksuj.
4. Odstaw naczynie na 15 minut.
5. Rozgrzej teflonową patelnię i smaż na średnim ogniu małe placuszki (z obu stron). Powinny mieć złoty kolor, nie musisz używać tłuszczu. Ewentualnie wysmaruj powierzchnię patelni odrobiną masła czy oleju, gdy przygotowujesz pierwszy naleśnik. Ciasto powinno być dość gęste, wtedy placuszki nie będą się rozlewać.
6. Przewracaj je w momencie gdy brzegi będą złote, a na powierzchni ciasta utworzą się pękające bąbelki.
7. Serwuj z czym tylko Ci się zamarzy: owocami, syropem klonowym, cukrem pudrem, dżemem, bitą śmietaną, czekoladą lub sosem toffi.