



**SKEPPSHULT**

## Naleśniki bananowe

---

### Na 4 porcje

#### Składniki:

300 g mąki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
40 g cukru  
3 lekko rozmieszane jajka  
700 ml pełnotłustego mleka  
60 g roztopionego masła  
2 banany  
masło do smażenia

#### Sposób przyrządzenia:

Do miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, cukier.  
Wymieszać jajka, mleko i roztopione masło i dodać do mąki.  
Mieszać aż powstanie gładka masa, następnie ciasto wstawić na 15-20 minut do lodówki.  
Rozgrzać patelnię z masłem. Banany pokroić w cienkie plastry wzdłuż, a te przekroić jeszcze na pół. Do wylewania ciasta najlepiej użyć dzbanuszek z *dziubkiem* i rozlewać ciasto na patelnię (ok. 50ml / 1 szt.). Na każdy placek położyć 1-2 plastry banana i po 2 min. przewrócić.  
Smażyć po 2 minuty z każdej strony.  
Placki powinny być grubsze i mniejsze od zwykłych naleśników.

### W czym przyrządzisz tą potrawę? Skeppshult proponuje:



Patelnia do smażenia jajek  
Natural Selection

Źródło: [www.skeppshult.com](http://www.skeppshult.com)