

Puszyste Naleśniki

z bananem, owocami i syropem klonowym



Puszyste Naleśniki z bananem, owocami i syropem klonowym.

Jeżeli chodzi o śniadanie w weekend - to co to byłoby za weekend bez naleśników. Jedne z naszych ulubionych to te puszyste z bananami posypane naszymi ulubionymi owocami i polane syropem klonowym. To bardzo prosty przepis na naleśniki, które jemy w sobotę lub niedzielę a czasami i w sobotę i w niedzielę.

Składniki (15 naleśników)

1 jajko
1 szklanka mąki
3/4 szklanki mleka roślinnego (lub krowiego)
1 banan
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki roztopionego masła

Dodatki (dla inspiracji)

sezonowe owoce (maliny, jagody, jabłka, gruszki, morele, itd.)
orzechy
syrop klonowy
jogurt naturalny
ricotta

Przygotowanie

Przygotowanie jest bardzo proste.

- Najpierw przesypujemy jedną szklankę mąki do dużej miski, do której będziemy dokładać resztę składników.
- Następnie w małej miseczce rozgniatamy jednego bardzo dojrzałego banana. Dodajemy do niego jedno jajko. Mieszamy i dodajemy 3/4 szklanki mleka roślinnego (lub krowiego).
- Do mąki w dużej misce dosypujemy półtora łyżeczki proszku do pieczenia i dodajemy płynną mieszankę z małej miseczki.
- Na samym końcu dodajemy do całości około 2 łyżeczki roztopionego masła i dobrze mieszamy.
- Naleśniki smażymy na nieprzywierającej patelni bez dodatku oleju, na średnim ogniu. Jedną stronę zostawiamy do momentu aż pojawią się charakterystyczne bąbelki i przewracamy na drugą stronę odczekując około 1 minuty.

Naleśniki można ułożyć w klasycznym stylu jeden na drugim. My kładziemy je na codzień jeden obok drugiego na talerzu i jemy je z naszymi ulubionymi dodatkami. Świetnie sprawdzają się: syrop klonowy, sezonowe owoce, orzechy i jogurt naturalny lub ricotta.

Smacznego!

Jeśli będziecie przyrządzać puszyste naleśniki z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczycie mnie na instagramie hashtagem **#kropipi**.

Mam nadzieję, że zasmakują wam równie dobrze jak i nam.