

ANIA STARMACH

Naleśniki z bananami i czekoladą

Co kupić?

Szklanka mleka 3,2 %

Szklanka wody gazowanej

Szklanka mąki

3 jajka

Szczypta soli

Łyżka roztopionego masła

Dodatkowo:

4 banany

50g wiórków kokosowych

100g gorzkiej czekolady

100g mlecznej czekolady

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki na ciasto umieść w misie robota z trzepaczką, malakserze lub blenderze i zmiksuj do uzyskania jednolitej masy naleśnikowej.
2. Naleśniki smaż na mocno rozgrzanej patelni, staraj się, aby były one jak najcieńsze.
3. Czekoladę połam na kawałki, umieść w misie robota kuchennego i nastaw na program topienia czekolady, dzięki któremu czekolada idealnie się rozpuści (możesz też tradycyjnie rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej).
4. Banany pokrój w plasterki.
5. Na usmażonych naleśnikach kładź po kilka plasterków bananów, następnie składaj naleśniki w trójkąt, podgrzewaj je przez kilka minut na patelni, następnie przełóż na talerz, polej czekoladą i posyp wiórkami kokosowymi.