



Sposób przygotowania

Umyj starannie jajko i wbij do misy miksera. Dodaj mleko, jogurt, mąkę, miód, rozpuszczoną czekoladę, kakao. Zmiksuj wszystko na gładkie ciasto. Odstaw na pół godziny, aby ciasto dojrzało. Używając pędzelka posmaruj patelnię oliwą. Kiedy tłuszcz się rozgrzeje, łyżką wazową wlej na patelnię porcję ciasta. Smaż naleśniki z obu stron na złoty kolor. Umyj i obierz ze skórki banany. Owiń je naleśnikami i pokrój na kawałki. Postaw naleśniki i posyp cukrem pudrem. Udekoruj je malinami i listkami mięty.

Bananowe kominy



Składniki

- 1 szt. Jajko
- 0.5 szklanki mleko
- 0.5 szklanki jogurt
- 2 łyżki miód
- 1 płaska łyżka kakao
- 3 szt. banan
- 1 szklanka maliny
- 1 łyżka oliwa
- 7 szt. Listki mięty
- 1 Szklanka mąka pszenna
- 0.5 tabliczki Rozpuszczona mleczna czekolada
- 2 łyżeczki Cukier puder do posypania