Банановые панкейки

Добавил(а) Оля
08.06.18 08:56 -

Банановые панкейки - отличная идея для завтрака. Я пропагандировала дрожжевые панкейки. Тесто

Продукты для рецепта

- Для теста: дрожжи 12 гр , яйцо - 3 шт., молоко - 400 мл.
- Сахар 150 гр., соль - 0,5 ч.л., растительное масло - 50 мл., ванилин 1 ч.л., мука
- Для начинки: бананы - 3 шт.

Соединяем в чаше тёплое молоко, соль, сахар, дрожжи, растительное масло, яйца, ванилин. Хор

Бананы мнём или перемалываем в пюре, выкладываем в чашу с тестом.

Добавляем муку и замешиваем жидкое тесто (по консистенции как сметана 15%).

Жарим панкейки на сковороде, немного смазанной жиром или растительным маслом.

Жарим панкейки с двух сторон.

Подаём панкейки горячими, с джемом , сметаной или сгущеным молоком.

Приятного аппетита!!!