



Placuszki śniadaniowe bananowe

Placuszki śniadaniowe kocham od dzieciństwa aż do dziś. Pamiętam, jak często prosiłam o takie (lub w formie naleśników) i za każdym razem smakowały tak samo! Mama robi najlepsze ☺

Dziś sama eksperymentuję w kuchni z moimi dziećmi i prawie zawsze robimy jakoś inaczej ☺ czasem też pozwalam dzieciom na eksperymenty i dodają co chcą. Zawsze wychodzi coś smacznego! ☺ To chyba dlatego, że na “dodaj co chcesz” nie biorą co popadnie (np. chrzan ☺), a składniki, które widzą, że ja dodaję i które pasują. Placuszki śniadaniowe z poniższego przepisu słodzone są bardzo dojrzałymi bananami. Nic więcej nie potrzeba, ale już gotowe u nas najszybciej znikają z owocami i konfiturą. Przepyszna konfiturę agrestową, soki, miody, kompoty oraz produkty wytrawne (sosy, koncentraty, itp.) znajdziesz w sklepie [Manufaktura Wielkopolska](#). Dodatkowo do 30.06.2019 r na hasło “durszlak10” dostaniesz 10 % rabatu na całe zamówienie!

P.s. w każdą środę na zakupy powyżej 50 zł dostawa jest gratis ☺ a w ofercie sklepu, oprócz pojedynczych produktów, znajdziesz też ciekawe zestawy prezentowe.

PLACUSZKI ŚNIADANIOWE

Składniki:

3 jajka

3/4 litra mleka

2-3 dojrzałe banany

1 i 1/3 szkl. płatków owsianych

3-4 łyżki otrębów żytnich

1/2 szkl. mąki krupczatki

Sposób przygotowania:

Do miski wbij jajka, dodaj kawałki bananów i mleko, zblenduj. Następnie dodaj pozostałe składniki i wszystko razem zblenduj. Możesz użyć ręcznego blendera, ale od razu zdradzę mój tip: wrzucam wszystko (lub dzieciaki wrzucają) do blendera kielichowego. Ciasto na placuszki mam gotowe w minutę osiem ☐ dzięki temu nawet wlewanie porcji na patelnię idzie sprawniej ☐

Po uzyskaniu oczekiwanej konsystencji możesz zabrać się za smażenie placuszków ☐ ja zawsze robię ciasto odrobinę rzadsze – lepiej się rozlewa na patelni formując w zgrabne, okrągłe placuszki. Możesz zrobić też gęstsze – jak wolisz.

Smacznego ☐

