




Wegańskie placuszki bananowe

 Cotakpachnie?


Polecane na: [desery](#), [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

dojrzałe banany - 3 szt.

mąka kukurydziana - 3 łyżka

masło orzechowe - 3 łyżka

sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banana blenderujemy na gładko, dodajemy resztę składników i mieszamy do połączenia składników (powinna wyjść gęsta masa jak na racuchy). Smażymy na patelni dosłownie posmarowanej olejem. Placuszki bardzo dobrze się smaży, nie wymagają głębokiego tłuszczu. Placuszki są delikatnie słodkie za sprawą banana i zarazem delikatnie słone przez użycie masła orzechowego z solą i dodanie jeszcze odrobiny soli. Podajemy z ulubioną konfiturą, twarogiem, syropem klonowym i posypanymi orzechami, czy jak tam Wam się wymarzy :) Smacznego!