Placuszki dla niejadka

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa - 5 łyżka
- jajko - 1 szt.
- dojrzały banan - 0,5 szt.
- woda - 170 ml
- mleko modyfikowane / mleko w proszku - 8 łyżeczka
- olej kokosowy - - trochę
- owoc granatu - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do kielicha blendera wlewamy wodę. Następnie dodajemy banana, jajko, mąkę oraz proszek mleka modyfikowanego. Wszystko miksujemy na gładką konsystencję.
Rozgrzewamy patelnię (najlepiej taką z powłoką nieprzywierającą) i jeśli trzeba smarujemy ja odrobiną oleju kokosowego.
Na patelnię wylewamy porcje ciasta formując placuszki. Piec pół minuty z każdej strony na złoty kolor. Podawać po przestygnięciu z pestkami owocu granatu.