




## 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 - 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 ją 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.