

❖ Racuchy bananowe :

1. Potrzebne składniki:

- ➔ 2 średnie banany („mocno” dojrzałe)
- ➔ 1 jajko
- ➔ 1 „kopiasta” łyżka mąki ziemniaczanej
- ➔ 5 łyżek „z górką” mąki pszennej
- ➔ 3 łyżki cukru
- ➔ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ➔ 2 łyżeczki soku z cytryny
- ➔ 1 łyżka mleka
- ➔ dowolne dodatki (np. cukier puder, nutella, bita śmietana, owoce, jogurt itp.)
- ➔ olej do smażenia

2. Sposób przygotowania:

- ✓ Do miski wrzucamy obrane banany, które zgniatamy widelcem
- ✓ Dodajemy następujące składniki (jajko, mąka, **cukier, proszek do pieczenia**, sok z cytryny, mleko)
- ✓ Miksujemy całość za pomocą **miksera** (blendera, widelca) do uzyskania jednolitej masy
- ✓ Na patelnię wlewamy trochę oleju, rozgrzewamy, następnie za pomocą łyżki wkładamy po 2 łyżki masy na jednego racucha (tak aby nie był „za cienki” i „za gruby”)
- ✓ Smażymy z obu stron, aż do uzyskania zarumienionego koloru.

S m a c z n e g o !