



przepisy.pl

## Placuszki bananowe z cynamonem - VIDEO



 20 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- banany - 2 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- masło - 3 łyżki
- cukier puder - 1 łyżka

### ciasto

- mąka pszenna - 1.25 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- maślanka - 1.25 szklanek
- cukier puder - 1.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- soda - 1 łyżeczka
- olej - 0.25 szklanek
- sól - 1 szczypta
- olej do smażenia - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. W misce połącz wszystkie składniki ciasta na gładką masę, najlepiej za pomocą rózgi lub miksera ręcznego.
2. Ciasto nakładaj łyżką na średnio rozgrzaną patelnię z olejem do smażenia oraz odrobiną masła.
3. Smaż z dwóch stron aż placki będą złociste, rumiane i chrupiące. Po usmażeniu zdejmij placuszki i odsącz je na ręczniku papierowym.
4. Na tą samą patelnię dodaj dwie łyżki masła oraz banana pokrojonego w plasterki.
5. Wsyp Cynamon Knorr oraz cukier puder i ciągle mieszając poczekaj aż powstanie sos. Gotowe placuszki polej sosem cynamonowym i udekoruj plasterkami bananów.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)