

Naleśnik imbirowy



LIMONAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

orzechy włoskie	1/3 szklanki
mąka pszenna	0,5 szklanki
chude mleko 1%)	0,5 szklanki
jajko	1 sztuka
oliwa	1 łyżka
roztopione masło	1 łyżka
cukier	2 łyżeczki
Esensja waniliowa	1 łyżeczka
sól	1/4 łyżeczki
sok wyciśnięty z limonki	1/4 szklanki
banan	3 sztuki
brązowy cukier	2 łyżki
imbir	1/3 kandyzowany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzewam piekarnik do 180 stopni. Prażę orzechy 5 minut, aż zrobią się chrupkie i aromatyczne. Kiedy trochę ostygną, siekam je grubo. Następnie rozgrzewam piekarnik do 220 stopni. Smaruję teflonową patelnię o średnicy 25 cm ze zdejmowaną rączką i wstawiam ją do piekarnika. Mieszam starannie mąkę, mleko, jajko, białko, oliwę, masło, cukier, esensję waniliową oraz sól w dużej misce, na koniec dodaję imbir i jeszcze mieszam. Wlewam ciasto na rozgrzaną patelnię, wstawiam ją do piekarnika i piekę 12-15 minut, aż naleśnik urośnie i się przyrumieni. W międzyczasie mieszam sok z limonki z brązowym cukrem na drugiej dużej patelni. Podgrzewam na średnim ogniu, aż cukier się rozpuści. Dodaję plasterki bananów i duszę 3 minuty, aż zmiękną. Wrzucam jeszcze orzechy i mieszam. Kroję naleśnik na małe okrągłe porcje, a na wierzchu każdą polewam bananami.

