

zielone naleśniki



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
mąka	1 szkl
mleczko kokosowe	1/2 szkl
mleko	1 szkl
cukier waniliowy	1 szt
szczypta soli	
łyżeczka pasty pandanowej	
1,5 tabl gorzkiej czekolady	
m&m	
orzeszki w czekoladzie kolorowej	
olej	2 łyżki
deser	200 ml

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Znalazłam zdjęcie deseru z indonezji zielonych naleśników postanowiłam że musze je zrobic.

Wszystkie składniki na ciasto razem miksujemy, a następnie odstawiamy je do napęcznienia na 15 minut. Po tym czasie smażymy na posmarowanej lekko masłem patelni cienkie naleśniki, nie dopuszczając do ich zrumienienia". Ja nie smarowałam juz patelni masłem tylko smażyłam bezpośrednio na patelni do naleśników na ktorej one mi nie przywieraja. Trzeba tylko smazyc bardzo delikatnie tak zeby nie straciły swego zielonego koloru.

Robimy masa czekoladowa powstała z rozpuszczenia na parze 1,5 tabl gorzkiej czekolady oraz 200ml śmietanki do deserów 30%. Każdy naleśnik kładziemy na talerz, na to banan, zawijamy, polewamy gorącą czekoladą ozdabiamy cukierkami i gotowe.

W połowie jedzenia jesteśmy tak syty że oczy by tylko jadły. Za to wrażenie jakie zrobiliśmy na rodzinie bezcenne:)

