

Placuszki chałwowe z bananem



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

40 sztuk małych placuszków

banan	1 sztuka
jajko	1 sztuka
tahini pasta sezamowa	2-3 łyżki
miód płynny	2 łyżki
mleko	1 szklanka
mąka pszenna	3/4 szklanki
mąka ryżowa	1/4 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

Dodatkowo

masło do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banana podusić widelcem (nie musi być dokładnie) i zmiksować z jajkiem, miodem i pastą tahini. Do masy wlać mleko i wsypać obie mąki przesiane z sodą oczyszczoną. Całość dokładnie wymieszać i odstawić na 10-15 minut. (Masa początkowo będzie rzadka, ale później powinna delikatnie zgęstnieć. W razie potrzeby można dosypać odrobinę mąki - najlepiej ryżowej.) Po tym czasie na patelni rozgrzać niewielką ilość masła lub oleju i za pomocą łyżki stołowej wykładać niewielkie porcje ciasta (1 łyżka na jeden placek; można robić większe). Placuszki smażyć (na małym ogniu) z obu stron na złoty kolor. Podawać ciepłe z ulubionymi dodatkami.