

Mini naleśniki biszkoptowe z sosem karmelowo-bananowym



Składniki

3 szt. - jaja
220 ml - mleko
120 g - mąka pszenna
1 łyżeczka - proszek do pieczenia
150 ml - olej
220 g - cukier
300 ml - śmietanka 30%
1 łyżka - masło
300 ml - woda- wrzątek
25 g - mąka ziemniaczana
3 szt. - banany

Opis wykonania

Mini naleśniki biszkoptowe z sosem karmelowo-bananowym

Oddzielamy żółtka od białek. Białka ucieramy z 2 łyżkami cukru, następnie dodajemy 170ml mleka, 120g mąki pszennej, proszek do pieczenia, 2 łyżki oleju i dokładnie mieszamy na gładką, jednolitą masę. Białka ubijamy na sztywną pianę, następnie utrwalamy 3 łyżkami cukru.

Pozostałą część cukru wsypujemy na patelnię i robimy karmel (należy pilnować aby się nie spalił). Gdy rozpuści się dodajemy wrzątek i trochę redukujemy. Dodajemy masło i ciepłą śmietankę. Z mąki ziemniaczanej i pozostałej ilości mleka robimy zawiesinę. Dodajemy zawiesinę stopniowo obserwując stopień zagęszczenia, gdy sos już będzie miał odpowiednią gęstość wyłączamy palnik, wrzucamy banany uprzednio obrane i pokrojone pod skosem na plastry o grubości ok. 1cm, mieszamy i odstawiamy.

Na patelni wlewamy olej i rozgrzewamy (nie wolno rozgrzać zbyt mocno oleju, ponieważ naleśniki szybko się smażą). Smażymy z obu stron i przekładamy na ręcznik papierowy. Wykładamy na talerz i polewamy sosem. Podajemy na ciepło.